

Stachelbeer-Baisertorte von Bäcker Marcel Seeger

Eine Kombination aus süß und sauer, vereint unter knusprigem Baiser. Mit dieser leckeren Stachelbeer-Baisertorte, kreieren sie im Nu eine imposante Nachspeise. Kleiner Tipp vom Profi: Hier können Sie ruhig auf gekaufte Torten-Böden zurückgreifen.



Zutaten:

- Mürbeteig
- Biskuitboden
- 1 Glas Stachelbeeren
- 40 g Zucker
- 20 g Speisestärke
- Vanillemark aus der Schote

Für die Baiserhaube:

- 250 g Eiweiß
- 500 g Zucker
- Prise Zucker

Zubereitung:

- 2/3 des Stachelbeersaftes mit Zucker und Vanillemark in einem Topf aufkochen.
- Den Rest mit Speisestärke verrühren und in den kochenden Saft einrühren. Stachelbeeren anschließend unterheben und abkühlen lassen.

- Mürbeteig mit Marmelade bestreichen und Biskuitboden darauf „festkleben“. Darauf nun die Stachelbeeren verteilen.
- Baiserhaube: Eiweiß aufschlagen, Zucker und das Salz langsam hinzufügen und zu einem festen Eischnee aufschlagen. 2/3 der Eischneemasse auf den Stachelbeeren verteilen und mit dem letzten Drittel die Oberfläche garnieren.
- Grill auf 220° einstellen und die Torte 5-10 Minuten backen.
- Die fertige Baiserhaube mit Puderzucker und Mandelblättchen bestreuen – voilà!