

Kristinas Stachelbeer-Baiser-Torte (Friesentorte oder auch Hannchen-Jensen-Torte)

Für zwei Springformen

Zutaten Boden

150 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
150 g Mehl
2 TL Backpulver
nach Bedarf 1 Schuss Milch
2 Hände voll gehobelte Mandeln

Zubereitung Boden

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier trennen und das Eiweiß zur Seite stellen. Die Eigelbe nach und nach unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Das Mehl mit dem Backpulver löffelweise unterrühren. Falls der Teig zu fest ist, einen Schuss Milch dazugeben. Dann den Teig auf zwei Springformen verteilen. Nun das Eiweiß steif schlagen und in die Form auf den Teig geben. Darauf die Mandeln streuen. Die Böden bei 160°C Umluft etwa 30 Minuten lang backen.

Zutaten Füllung

600 g Stachelbeeren
250 ml Wasser
100 g Zucker
2 EL Vanille-Puddingpulver
400 ml Sahne
nach Belieben etwas Vanillezucker

Zutaten Füllung

Die Stachelbeeren putzen und mit dem Wasser, Zucker und Puddingpulver kochen. Dann auf einen Boden verteilen und abkühlen lassen.
Nun die Sahne steif schlagen. Nach Belieben etwas Vanillezucker dazugeben und auf die Stachelbeermasse streichen.
Den zweiten Boden kleingeschnitten als Deckel draufsetzen.

Tipp: Den Deckel und die Torte vorher separat in Stücke schneiden, da sonst die Torte beim Schneiden zu sehr verdrückt wird.
Dann die einzelnen Deckel-Stücke auf die Stachelbeer-Masse geben.

Viel Freude beim Backen und guten Appetit!