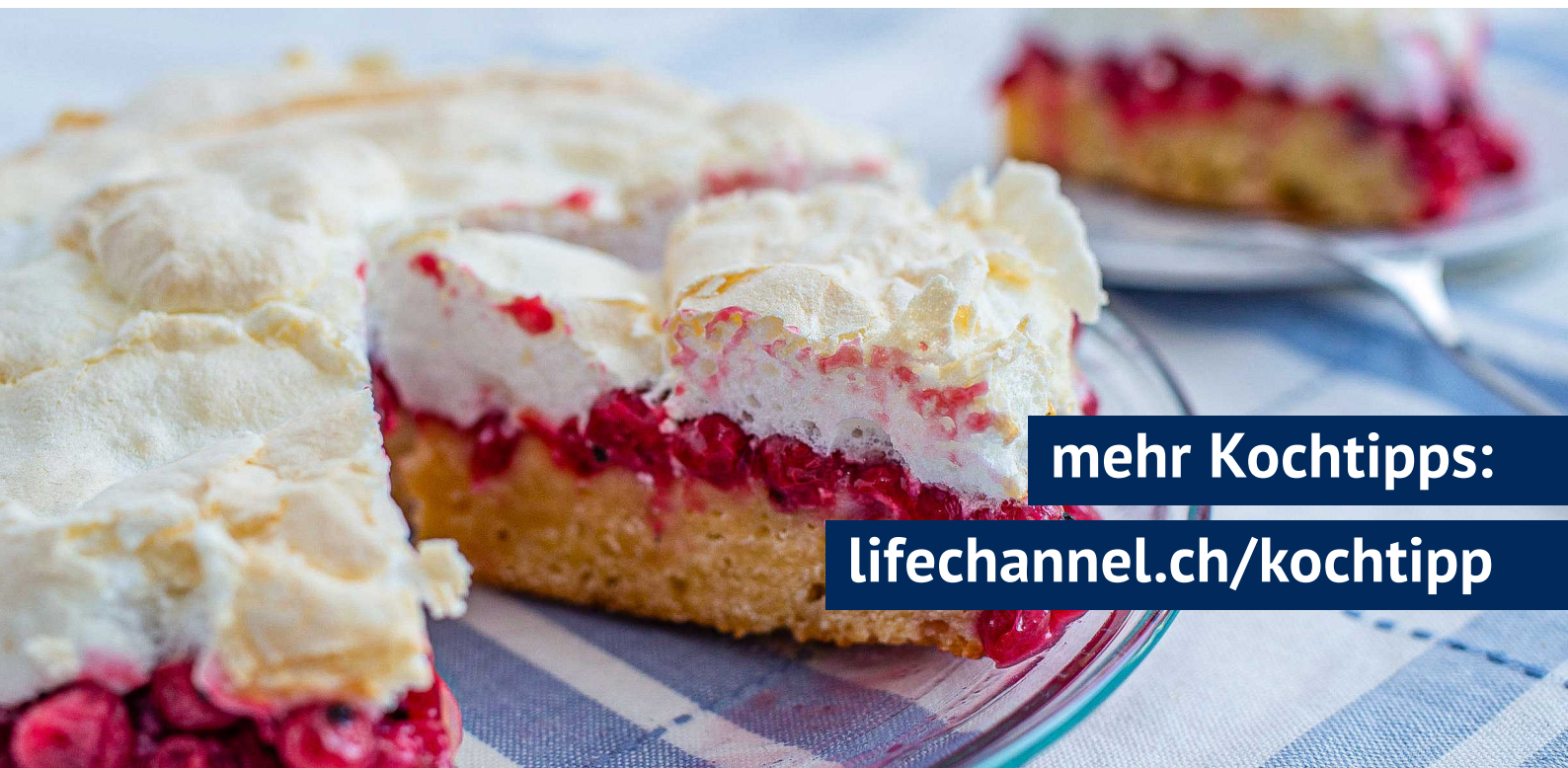


Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Johannisbeer-Meringue-Torte



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochtipps

(c) 123rf

Zubereitung

1. Boden der Springform (26 cm) mit einem Backpapier belegen und Rand ausbuttern
2. Backofen auf 180 °C vorheizen
3. Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen
4. Mehl in eine Rührschüssel geben
5. Zucker, Vanillezucker, Ei und Butter dazugeben und schnell zu einem homogenen Teig verrühren
6. 2/3 des Teiges auf dem Boden der Springform auswallen
7. 1 Esslöffel Mehl zu dem übrigen Teig geben und nochmals kurz verkneten, danach zu einer langen Rolle rollen
8. Rolle als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein ca. 4 cm hoher Rand entsteht
9. Den Teigboden mit einer Gabel etwas einstechen und danach im Backofen in der untersten Rille ca. 12 Minuten vorbacken

Zutaten

250 g	Mehl
65 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Ei
125 g	weiche Butter
500 g	Johannisbeeren
5	Eiweiss
175 g	Zucker
100 g	Mandeln
60 g	Weizenstärke

Life Channel

www.lifechannel.ch

- 10.** Eiweiss steifschlagen und schrittweise Zucker dazugeben
- 11.** Mandeln und Weizenstärke dazugeben und diese vorsichtig darunterheben
- 12.** Johannisbeeren dazugeben und vermischen
- 13.** Nach dem Vorbacken des Teiges Meringue-Masse direkt auf den heissen Teig geben und danach im Backofen bei reduzierter Hitze (160 °C) ca. 60 Minuten auf der untersten Rille backen
- 14.** Torte ca. 2 Stunden auskühlen lassen und danach vorsichtig aus der Form lösen