

Nuss - Johannisbeer - Torte

Zutaten Tortenboden:

120 g gemahlene Nüsse
160 g Mehl
4 Eier
160 g Zucker
1 Prise Salz
2½ TL Backpulver

Zutaten Belag:

600 g Schlagsahne
4 Eigelb
200 ml Eierlikör
110 g Zucker
400 g Joghurt
45 g Fertiggelatine
300 g Johannisbeeren



Zubereitung:

- Für den Boden Eier, Salz, Zucker und 5 EL Wasser schaumig rühren.
- Die restlichen Bodenzutaten unterrühren.
- Teig in eine Springform (mit Backpapier) füllen.
- Bei 190° C etwa 25 - 30 Minuten backen.
- Tortenboden abkühlen lassen.
- Für den Belag Eigelb und Zucker schaumig rühren.
- Joghurt, Eierlikör und 25 g Gelatine unterrühren.
- 500 g Sahne mit der Restgelatine steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Joghurtcreme heben.
- Creme etwas angelieren lassen.
- Beeren von den Rispen streifen.
- Tortenboden waagrecht halbieren.
- Etwa zwei Drittel der Creme mit den Beeren vermischen.
- Mischung auf den unteren Tortenboden geben.
- Oberen Tortenboden vorsichtig auflegen und andrücken.
- Restcreme aufstreichen, evtl. auch den Rand.
- Mindestens zwei Stunden kühl stellen.
- Restsahne steif schlagen.
- Torte mit Sahnetupfen und Beeren verziert servieren.