

## Ribisel - Torte (Johannisbeer-Torte) mit Baiserdecke

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

### *TEIG*

---

160	Gramm	Mehl
120	Gramm	Butter
80	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
		Abger. Zitronenschale

### *BELAG*

---

3		Eiweiß
200	Gramm	Zucker
200	Gramm	Ribisel (Johannisbeeren)

### Anleitung:

Alle Zutaten fuer den Muerbeteig auf einmal mit dem Handruehrgeraet oder der Kuechenmaschine zusammenkneten. Den Boden einer gefetteten Springform damit auslegen; backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°,  
Umluftbackofen 30 - 35 Minuten

Eiweiss mit dem Handruehrgeraet steif schlagen, ein Drittel des Zuckers einrieseln lassen und fest einschlagen. Gewaschene Johannisbeeren abstribbeln, mit restlichem Zucker in den steifen Eischnee einruehren. Diese Masse auf den heissen Tortenboden streichen und im heissen Backofen 30 - 35 Min. weiterbacken. Die Schneehaube soll eine leichte braune Kruste bekommen, innen aber noch saftig bleiben.