

Johannisbeer-Sahnetorte

Johannisbeere



Pixabay

**Juni
2019**

Die Zutaten

Biskuitboden:

- 5 Eigelb
- 3 EL Wasser
- 100 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- ½ Zitrone, abgeriebene Schale
- 5 Eiweiß
- 1 Pr. Salz
- 100 g Mehl

Crème:

- 200 g Johannisbeeren
- 150 g Zucker
- 1 Zitrone, Saft
- 250 ml Schmand
- 1 P. Sofortgelatine
- 600 ml Sahne

- 100 g Johannisbeergelee

Dekoration:

- 200 ml Sahne
- 2 TL Sahnesteif
- 100 g Johannisbeeren (Rispen)

Die Zubereitung

- Eigelb und Wasser schaumig schlagen
- Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale zugeben, zu dicker Crème rühren
- Eiweiß mit Salz steif schlagen, mit dem gesiebten Mehl vorsichtig unterheben
- Backpapier in eine 26-er Springform legen und den Teig glatt einfüllen
- Ca. 30 min bei 170°C backen
- Abkühlen lassen

- Johannisbeeren verlesen, waschen und mit dem Zucker und Zitronensaft erwärmen bis sich der Zucker gut auflöst
- Schmand und Sofortgelatine unterrühren
- Sahne schlagen und unterheben
- Biskuit in der Mitte waagrecht durchschneiden, untere Hälfte in einen Tortenring legen, mit Johannisbeergelee bestreichen
- Die halbe Crème darauf verteilen, zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Crème bestreichen, kalt stellen
- Sahne mit Sahnesteif schlagen, Rosetten auf die Torte spritzen
- Johannisbeerrispen in Zucker wälzen und auf die Rosetten legen

Johannisbeer-Eistorte

Johannisbeere

- Kleine Kugeln – große Wirkung: sie enthalten besonders viel Ballaststoffe, Vitamin C und Eisen, wobei die schwarzen Johannisbeeren besonders gehaltvoll sind
- Rispen kalt abbrausen - trocken tupfen - abstreifen: in dieser Reihenfolge werden die Inhaltsstoffe am besten erhalten!
- Die Johannisbeer-Saison ist kurz, die Früchte können aber sehr gut eingefroren werden und später wie frisches Obst zu Müsli, Obstsalat, Cremes, Kuchen, Saft, Likör ... verarbeitet werden

Die Zutaten

- 500 g Johannisbeeren
- 125 g Puderzucker
- 150 g Baiser (Meringen)
- 600 ml Sahne
- 3 P. Sahnesteif
- 100 g Krokant
- evtl. etwas Rum, nach Geschmack
- 200 ml Sahne

Die Zubereitung

- Johannisbeeren verlesen, waschen, trocken tupfen, Stiele entfernen
- Puderzucker über die Früchte sieben
- 100 g Baiser zerkleinern
- Sahne mit Sahnesteif steif schlagen
- Alle Zutaten vermengen
- 26-er Springform mit Frischhaltefolie auslegen
- Die Sahnemasse einfüllen, glatt streichen
- Ca. 36 Stunden gefrieren lassen
- Eistorte vorsichtig aus der Form lösen
- Sahne steif schlagen, Tupfen auf die Eistorte spritzen
- Mit restlichem Baiser garnieren

Familienbildungsstätte Dülmen – MGH

Bildungsforum Coesfeld

48249 Dülmen Kirchgasse 2

Tel.: 02594 – 9430-0 Fax: 02594 – 9430-20

fbs-duelmen@bistum-muenster.de www.fbs-duelmen.de