



Johannisbeertorte

Zutaten:

Teig:

125 g Butter
2 EL Zucker
1 Prise Salz
2 EL Weißwein
180 g Mehl

Belag:

500 g rote Johannisbeeren
400 g Zucker
5 Eiweiß
250 g gem. Mandeln

Zubereitung:

Die Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Johannisbeeren waschen, von den Stielen befreien, abtropfen lassen und mit 150 g Zucker vermischen. Das Eiweiß zu sehr festem Schnee schlagen. Den übrigen Zucker und die Mandeln nach und nach zufügen. Eine Springform einfetten. Den Teig entweder ausrollen oder mit feuchten Fingern in die Form drücken, dabei einen 3 cm hohen Rand ausformen. Die Hälfte der Eiweißmasse auf den Boden geben, die Johannisbeeren darüber verteilen. Einige zum Verzieren zurückhalten. Die restliche Eiweißmasse darüber streichen und im Backofen auf mittlerer Schiene bei 200° C U-/O. Hitze 45 - 50 Minuten backen. Die Torte in der Form auskühlen lassen, dann vorsichtig lösen und mit den Johannisbeeren dekorieren.