

Beerentorte mit Baiser

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten
Gesamtzeit: ca. 45 Minuten
1 Springform à ca. Ø18 cm
Für 8 Personen

Zutaten:

100 g Butter, weich
100 g Zucker
1 TL Vanillezucker
2 grosse Eier
120 g Mehl
95 g Haselnüsse
5 g (bzw. 1 TL) Backpulver
200 g gemischte Beeren (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren)
(je nach Grösse der Beeren diese vierteln oder achteln)
2 Prisen Salz
35 g Zucker
6 Zweige Zitronenmelisse (in Streifen geschnitten)
Wenig Butter und Mehl für die Form



Zubereitung:

1. 80 g Haselnüsse in den Mixtopf geben und 8 Sek. / Stufe 10 mahlen und in eine Schüssel umfüllen.
2. 15 g Haselnüsse in den Mixtopf geben und 4 Sek. / Stufe 6 hacken und in eine andere Schüssel umfüllen.



Teig:

3. Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Springform ausbuttern und mit Mehl bestäuben.
5. Butter, Zucker und gegebenenfalls 1 TL Vanillezucker in den Mixtopf geben und 30 Sek. / Stufe 4 zu einer hellen Masse rühren und 1 Ei und 1 Eigelb nacheinander dazugeben.
6. Mehl, gemahlene Haselnüsse (80 g) und Backpulver in den Mixtopf dazugeben und 30 Sek. / Stufe 4 zu einem Teig rühren.
7. Teig in die Springform geben und glatt streichen.
8. Beeren auf dem Teig verteilen
9. Torte in der oberen Ofenhälfte 45-50 Min. backen. (Nadelprobe machen).
10. Springform entfernen, Ofentemperatur auf 220° Grillfunktion einstellen.

Baiser:

11. Mixtopf sauber fettfrei reinigen und trocknen
12. Rührhaufsatz (fettfrei) in den Mixtopf einsetzen und 1 Eiweiss und Salz 2 Min. / Stufe 3.5 halbsteif schlagen
13. Zucker dazugeben und ca. 1 Min. / Stufe 3.5 weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt.
14. Zitronenmelisse in Streifen und ca. 15 g (1 EL) Haselnüsse in den Mixtopf geben und mit dem Spatel vorsichtig daruntermischen.
15. Masse auf die gebackene Torte geben und etwas ausstreichen
16. Torte in die obere Ofenhälfte (220° Grillfunktion) ca. 2-3 Min. überbacken, bis der Eischnee leicht gebräunt ist. Dabei den Prozess überwachen.
17. Torte aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
18. Torte frisch geniessen.

Tipp:

*Wenn die Torte ohne Baiser gebacken wird, ist sie einige Tage haltbar.
Anstatt Zitronenmelisse, Pfefferminze nehmen.*

Rezept für den Thermomix®



pro Pers. ca. 6g Eiweiss
20g Fett
31g Kohlenhydrate
1350 KJ
330 Kcal

