

## Stachelbeerbaiser



### Zutaten für Rührteig:

100 g Zucker  
100 g Butter/Margarine  
4 Eigelb  
100 g Mehl  
1 TL Backpulver  
4 EL Milch

### Zutaten für Baiser:

4 Eiweiß  
150 g Zucker  
100 g Mandelplättchen

### Zutaten für Belag:

400 g Stachelbeeren (4-5 EL Zucker)  
1 Päckchen Tortenguss klar  
2 Becher Sahne  
1 Päckchen Sahnesteif  
2 Päckchen Vanillezucker

Vier Eier in Eiweiß und Eigelb trennen.

Das Eiweiß mit Zucker zu Baiser steif schlagen.

Das Eigelb mit Butter & Zucker verrühren, dann Mehl & Backpulver hinzufügen & mit Milch cremig rühren.

Den Rührteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und dünn verstreichen.

Darauf den Baiser verteilen & mit Mandelplättchen bestreuen.

Im Ofen bei 175 Grad auf mittlerer Schiene 20 min garen & nach dem Abkühlen den Boden in 2 Hälften schneiden.

Die gefrorenen/eingemachten/frischen Stachelbeeren mit Wasser und Zucker aufkochen. Abtropfen und abkühlen lassen. Danach auf einer Tortenhälfte verteilen.

Den Tortenguss darüber geben und nach dem Hartwerden die Sahne darauf verteilen.

Jetzt die in 12 kleine Stücke geschnittene, zweite Tortenhälfte darüber geben und die Masse, sowie den Boden schneiden.

Unser Tipp: Statt die 2. Tortenhälfte als Ganzes auf den Belag zu setzen, sollte man sie in 12 kleine Stücke vorschneiden, damit die Sahne beim Schneiden an den Seiten nicht herausdrückt