

Johannisbeer-Kuppeltorte



Teig:

5 Eier, eine Prise Salz
2 EL heißes Wasser
150 g Zucker
150g Mehl
2 TL Backpulver

Mürbteig:

110 g Mehl
10 g Kakao
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 kleines Ei
75g kalte Butter

Marmelade:

75g Johannisbeeren
70g Wassers
30g Sirup

Füllung

300 ml Sahne
500g Quark 40%
6 Blatt Gelatine
50 g Zucker
3 EL Sirup etwas Johannisbeerenpulver



So geht's

Für den Biskuit die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und beiseite stellen. Das Eigelb mit dem Zucker und dem heißen Wasser in einer großen Schüssel hellgelb schaumig schlagen. Den Eischnee zugeben und vorsichtig untergeben. Das Mehl und Backpulver mischen und Sieben. In zwei Portionen unter die Ei-Masse ziehen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. **Backzeit: 180°C Heißluft ca. ca. 20 Min.**

Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen und 1 Std. kühl stellen. ausrollen und den Boden einer Springform damit auskleiden.

Backzeit: 180°C Heißluft ca. ca. 15 Min.

Für die Füllung die Gelatine in Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Den Quark mit dem Zucker und dem Johannisbeerpulver verrühren. Die Gelatine in einem kleinen Topf auflösen und unter die Masse ziehen. Zuletzt die geschlagene Sahne unterrühren.

Eine Schüssel mit Frischhaltefolie auskleiden und die geschnittenen Biscuitscheiben rundum auslegen. Die Quarkfüllung darauf geben und mit dem Mürbeteigboden belegen.

Über Nacht kühl stellen aus der Form stürzen und mit frischen Beeren verzieren.