



Meringuierte Johannisbeertorte

Zutaten

Teig:

- 250g Mehl
- 1 Prise Salz
- 120g Butter (sehr kalt)
- 50g Zucker
- 2 Eigelb
- 3 EL Milch

Füllung:

- 500g rote Johannisbeeren
- 1 EL Puderzucker
- 2 Eiweiss
- 80g Zucker

Zubereitung

Für den Teig Butter in Stücke schneiden und mit dem Mehl, Salz und Zucker verreiben. Milch und Eigelb mischen, zu einem Teig zusammenfügen.
Ungefähr zwei Drittel des Teiges auf den Springformboden auswallen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen und um den Rand legen. Gut andrücken. Der Rand soll etwa 4cm hoch sein.
Teigboden dicht mit einer Gabel einstechen und mit Hülsenfrüchten (Erbsen oder Linsen) belegen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad blindbacken (ca. 15 - 20 Minuten). Der Kuchen soll nur hellbraun werden.
Auskühlen lassen.

Für die Füllung Eiweiss sehr steif schlagen. Zucker sorgfältig darunter ziehen. Beeren waschen, abtropfen lassen und mit der Hälfte der Eiweissmasse sanft mischen.
Diese Masse auf den Tortenboden verteilen. Das restliche Eiweiss mit dem Spritzsack über die Torte verteilen und mit dem Puderzucker überstäuben. Bei guter Oberhitze ca. 10 Minuten überbacken.

Nach Belieben mit ein paar Beeren garnieren.

E Guete!