Stachelbeertorte

Das Rezept von der Stachelbeertorte ist auch außerhalb der Stachelbeer-Saison sehr gefragt. Die Torte macht nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch was her.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

Für den Boden

180 g	Butter (weich)
160 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier
180 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
50 g	Mandelblättchen
2 EL	Zucker

Für die Füllung

1 Glas	Stachelbeeren (360g Abtropfgewicht)
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 EL	Zucker
100 ml	Milch
300 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die **Stachelbeertorte**, den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Die Stachelbeeren in ein Sieb geben, abtropfen lassen und dabei 300ml von dem Saft auffangen.

3. Dann die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz cremig rühren, und die Eier nach und nach unterrühren.

4. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen und hinzufügen.

5. Den Teig anschließend in die Form geben, mit den Mandelblättchen und dem Zucker bestreuen und ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte hinterher komplett auskühlen.

6. Nun den Boden in der Mitte einmal waagerecht halbieren und um den unteren Teil einen Tortenring (oder Springformring) drumherum legen.

7. Danach das Vanillepuddingpulver mit dem Zucker und ca. 4 EL von der Milch glattrühren und die restliche Milch, zusammen mit dem aufgefangenen Stachelbeersaft, in einen Topf geben.

8. Die Flüssigkeit jetzt zum Kochen bringen, von der Herdplatte ziehen und die Vanillepudding-Milch zügig unterrühren. Anschließend den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und unter Rühren kurz aufkochen lassen.

9. Dann die Stachelbeeren unter den Pudding heben und auf dem Kuchenboden verteilen. Die Form am besten kurz kühl stellen, damit der Pudding rasch auskühlen kann.

10. Als nächstes das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und auf dem Boden gleichmäßig verteilen.

11. Zum Schluss noch den Deckel aufsetzen und leicht andrücken. Den Kuchen am besten noch eine Weile im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp

Wer für die Stachelbeertorte frische Stachelbeeren verwenden möchte, kann den Stachelbeersaft auch durch Apfelsaft ersetzen.