

Stachelbeer Krokant Torte

Zutaten Teig:

2 Eigelb
200 g Mehl
1 Tl. Backpulver
125 g Butter
100 g Zucker



Zutaten Füllung:

1 Glas Stachelbeeren
1 Tüte Vanille Puddingpulver (zum kochen)
500 g Schlagsahne
2 Tüten Sahnesteif

Zutaten Topping:

1 El. Butter
1 El. Zucker
2 El. gestiftete Mandeln

Den Backofen vorheizen.

Umluft 170°

Ober-/Unterhitze 200°

Auf mittleren Schiene backen 25 Min. backen.

Zubereitung:

- 1.** Die Zutaten für den Teig zu einem Knetteig verarbeiten.
- 2.** Die Backform (26 cm) mit Backpapier auslegen.
- 3.** Aus dem Teig 2 Böden backen.
- 4.** Die Böden auskühlen lassen.
- 5.** Die Stachelbeeren abtropfen lassen, den Saft auffangen.
- 6.** Einen Boden klein bröseln.
- 7.** Für das Topping Butter und Zucker in der Pfanne heiß werden lassen.
- 8.** Den zerbröselten Boden und Mandeln dazu geben und rühren, bis eine krokantartige Masse entsteht.
- 9.** Die Masse erkalten lassen.
- 10.** Den aufgefangen Stachelbeersaft mit dem Vanillepuddingpulver andicken und erkalten lassen.
- 11.** Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen.
- 12.** Den anderen Boden in eine Springform geben und mit einem Drittel der geschlagenen Sahne bestreichen.
- 13.** Darauf die abgetropften Stachelbeeren verteilen.
- 14.** Den mit Vanillepudding angedickten Saft auf die Stachelbeeren verteilen.
- 15.** Darauf kommt eine dünne Schicht Sahne.
- 16.** Auf die Sahne einen Teil der Krokantmasse verteilen.
- 17.** Nun die restliche Sahne auf die Krokantmasse verstreichen.
- 18.** Zum Abschluss mit der restlichen Krokantmasse abdecken und kaltstellen.

<https://backmich.lima-city.de/rezepte/torten-rezepte/stachelbeer-krokant-torte.html>