

Stachelbeertorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr Margarine, 200 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 3 Eier, 200 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 50 gr Margarine, 50 gr gemahlene Mandeln, 2 Päckchen Vanillinzucker, 1 Esslöffel Hagelzucker, 400 ml Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif, 2 Teelöffel Zucker, 1 Glas Stachelbeeren, Puderzucker.

Die Vorbereitungen:

Stachelbeeren abtropfen lassen.
Springform mit Backpapier auslegen, am Rand fetten.
Ofen vorheizen 175°C.

Die Zubereitung:

Margarine, Zucker, Vanillinzucker und Eier schaumig rühren, Mehl und Backpulver unterrühren.
Teig in die Springform geben.
50 g Margarine in Flöckchen darauf verteilen.
Mandeln, Hagelzucker und Vanillinzucker mischen und auf den Teig streuen.
40 - 50 Minuten bei 175°C backen.
Boden auskühlen lassen, 1x durchschneiden, Deckel in 12 Tortenstücke schneiden.
Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen, abgetropfte Stachelbeeren unterheben und auf dem Tortenboden verteilen.
Die geschnittenen Tortenstücke leicht schräg auflegen.
Die Torte mit Puderzucker bestreuen.