Rote-Stachelbeer-Torte
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

200 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 175 gr Margarine, 125 gr Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 50 gr gehackte Mandeln, 500 gr rote Stachelbeeren, 2 Esslöffel Zucker, 1 Päckchen Tortenguss, 2 Becher Sahne, Mark einer Vanille-Schote, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 2 Päckchen Sahnesteif.

Die Zubereitung:

Aus Mehl, Backpulver, 125 gr. Margarine, 100 gr. Zucker, Salz und Ei einen geschmeidigen Knetteig zubereiten. 30 Minuten kalt stellen. In einer mit Backpapier ausgelegen Sringform (26 cm) aus 1/3 des Teiges in 12 - 15 Minuten den ersten Boden bei 200° backen, dann aus den restl. 2/3 den dickeren Boden in 15 - 18 Minuten backen.Den dünnen Boden nach dem Erkalten zerkrümeln. Die restliche Margarine erhitzen, Zucker, Krümel und Mandel hinzufügen und knusprig rösten.Stachelbeeren putzen, waschen und mit 1/4 l Wasser und Zucker kurz aufkochen. Abgießen und den Saft dabei auffangen.Stachelbeeren auf dem dicken Boden verteilen. Tortenguss mit Saft anrühren und über die Früchte gießen. Sahne mit Vanillemark und dem Vanillin-Zucker sowie Sahnesteif steif schlagen und auf die Stachelbeeren verteilen. Zum Schluss die gerösteten Krümel über die Sahne geben.