



Johannisbeer-Nußtorte

Torte mit Eierlikör-Creme und roten Johannisbeeren.

Zutaten:

Für den Teig:

4 Eier
150g Zucker
1 Prise Salz
150g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
100g gemahlene Haselnüsse

Für die Creme:

100g Zucker
8 Blatt Gelantine
3 Eigelb
200ml Eierlikör
250g Joghurt
525ml Sahne
375g rote Johannisbeeren

für den Krokant:

75g Zucker
50g gehackte Haselnußkerne

Zubereitung

Eier mit 150g Zucker Salz und 4 Eßlöffel Wasser cremig schlagen. Mehl und Backpulver mischen. Mehlmischung und gemahlene Haselnüsse unter den Teig heben.

26cm-Springform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 25-30 Minuten backen.

Den Boden auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Kalten Boden in der Mitte in zwei Böden teilen.

Gelantine einweichen. Eigelb und 100g Zucker im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Eierlikör und Joghurt einrühren. Gelantine tropfnass im Wasserbad oder in einem kleinen Topf auflösen. Flüssige Gelantine mit 2 Eßlöffeln Likörcreme verrühren und unter die restliche Likörcreme ziehen.

Johannisbeeren waschen und von den Rispen abstreifen. 400ml Sahne steif schlagen und unter die Creme unterheben.

Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring einfassen. Die Hälfte der Creme aufstreichen und anschließend etwa die Hälfte der Johannisbeeren auf der Creme verteilen.



Zweiten Boden auflegen und mit dem Rest der Creme bestreichen. Im Kühlschrank für etwa 3 Stunden auskühlen, bis die Gelantine die Creme gefestigt hat.

75g Zucker in der Pfanne karamelisieren lassen, gehackte Haselnüsse zufügen und die Masse dann in Streifen auf Backpapier streichen. Ausgekühltes Krokant in Stücke brechen.

Torte aus dem Tortenring lösen. Restliche Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Torte rundherum mit Sahnetupfen verzieren, Krokantstücke auf die Sahnetupfen setzen. Restliche Johannisbeeren als Deko auf der Torte verteilen.