



Schwarze-Johannisbeer-Torte

Rezept für eine Käse-Sahne-Torte mit schwarzen Johannisbeeren und fertig gekauften Böden. Die meisten Zutaten sind fertig gekauft, nur noch mischen und kühlen.

Zutaten:

2 fertig gebackene Wiener Böden (eine Packung)
100g schwarze Johannisbeer-Konfitüre
100ml Saft von schwarzen Johannisbeeren
120g Schwarze Johannisbeeren.

75g Zucker
eine Messerspitze Zimt
Mark einer Vanilleschote
8 Blatt Gelantine
500g Quark
600ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
75g geröstete Mandelblätter

Zubereitung

Die beiden Böden auf der Oberseite mit der Konfitüre bestreichen. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring einfassen.

Gelantine einweichen. 12 dicke einzelne Johannisbeeren für die Deko zur Seite legen. Johannisbeeren waschen, von den Stielen abstreichen und mit dem Saft zusammen mit einem Stabmixer pürieren. Beerenpüree mit Zucker, Zimt und Vanillemark erhitzen.

Gelantine ausdrücken und im Püree auflösen. 400 ml Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Quark unter das Püree ziehen.

2/3 der Quarkmasse auf den unteren Boden verteilen und den zweiten Boden auflegen. Restlichen Quark auf die zweite Platte streichen und die Torte für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Restliche Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Tortenring abnehmen und den Rand gleichmäßig mit Sahne bestreichen. Rundum mit aufgespritzten Sahnetupfen garnieren und mit den Mandelblättchen und den übrigen Johannisbeeren dekorieren.