

Ribiseltorte



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 200 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	750 ml
Vanillepudding	1 Pkg.
Vanilleschoten	1 Stk.
Feinkristallzucker	60 g
Vollmilch	½ Liter
Obst	300 g
Speiseöl / Öl	4 Esslöffel
Kakaopulver	40 g
Weizenmehl (glatt)	120 g
Staubzucker / Puderzucker	140 g
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Blattgelatine / Gelatineblätter	4 Stk.
Ribiselmarmelade	60 g
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die 4 Eier mit dem Staubzucker gut verrühren und über Dunst warmschlagen.

Vom Wasserbad nehmen und kaltschlagen.

Kakao und das Mehl versieben und gleichzeitig mit dem Öl unter die aufgeschlagene Eimasse ziehen.

In eine gefettete und bemehlte Tortenform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad 40 Minuten lang backen. (Nadelprobe machen). Aus der Form nehmen, erkalten lassen und in der Mitte durchschneiden.

Die gewaschenen Ribiseln in einzelne Perlen abrebeln.

Für die Fülle aus 1/2 l Milch, 60 g Kristallzucker, dem Inneren einer Vanilleschote und dem Vanillepuddingpulver einen Pudding kochen.

Diesen vollständig erkalten lassen und dann durch ein Passiersieb fein passieren.

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und dann in ganz wenig warmem Wasser auflösen.

½ l Obers steifschlagen und zusammen mit der Gelatine unter den Pudding ziehen. In den Kühlschrank stellen und fast fest werden lassen.

Einen Kuchenboden wieder in die Tortenform legen, mit Ribiselmarmelade bestreichen und darauf

einen Teil der Ribiseln verteilen.

Eine Hälfte der Vanillecreme darauf verteilen, wieder mit Ribiseln belegen und dann die zweite Hälfte der Creme darauf verteilen.

Mit einer Lage Ribiseln abschließen.

Den zweiten Tortenboden drauf geben und mindestens zwei Stunden im Kühlschrank erstarren lassen.

Danach löst man ihn aus der Form und verziert ihn mit $\frac{1}{4}$ l geschlagenem Obers, Mandelblättchen und einigen schönen Ribiseln.

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1426-Ribiseltorte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at