RIBISELTORTE

4.2 bei 5 Bewertungen

50 min | 3 h | Heißluft | 170 Grad | 25 min



(c) Nadja Hudovernik & SPAR Mahlzeit!

Zubereitung

1. Butter mit Zucker schaumig rühren, danach die Eier dazugeben und nochmal aufschlagen. Am Schluss Mehl, Backpulver und Milch nochmal kurz verrühren. Den Teig in einen Backrahmen füllen und bei 170 Grad Heißluft für ca. 25-30 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.
2. Die ausgekühlte Torte ein Mal auseinander schneiden, den Boden und Deckel jeweils mit Ribiselmarmelade bestreichen.
3. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten.
4. Schlagobers aufschlagen, Frischkäse und Zucker einrühren. Jetzt noch kurz die Gelatine unterheben.
5. Den Boden in den Backrahmen legen, danach die Creme darauf verteilen und den Deckel darauflegen. Die Torte für einige Stunden kalt stellen.
6. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen und mit frischen Ribiseln dekorieren.

Zutaten

1 TORTE (Ø 24 CM)

TEIG

120 g	zimmerwarme Butter
150 g	Zucker
4 Stk.	Eier
160 g	Weizenmehl 700
8 g	Backpulver
50 g	Milch

CREME

4 Blatt	Gelatine
300 g	Schlagobers
400 g	Frischkäse
50 g	Zucker

SONSTIGES

Ribisel
Ribiselmarmelade