SCHNELLE RIBISELTORTE

4.9 bei 32 Bewertungen

1 h | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 44 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Dotter unterrühren. Joghurt, Mehl und Backpulver kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

2. Die Masse auf in eine Tortenform füllen und die Ribiseln darauf verteilen. Die Torte bei 170 Grad ca. 45 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

TEIG

200 g	Zucker
5	Eier
150 g	zimmerwarme Butter
200 g	Naturjoghurt
250 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
200 g	Ribisel