Rübli-Baiser-Torte

Arbeitszeit: 1 Stunde 15 Minuten
Wartezeit: 2 Stunden 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	19 g
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	6 g
Brennwert	300 kcal / 1260 kJ

Zutaten für 1 Torte (16 Stück)

Teig:
250 g Möhren
1 Bio-Zitrone
50 g Butaris Butterschmalz
3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
125 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
100 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g Speisestärke
50 g Puderzucker

Baiser:
2 Eiweiße (Größe M)
100 g Zucker
4 Blatt Gelatine
400 g Schmand
3 EL Zitronensaft
25 g Puderzucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
200 g Schlagsahne

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für den Teig der Rübli-Baiser-Torte die Möhren schälen, waschen und fein reiben. Zitrone waschen, trocken reiben und die Schale dünn abreiben. Zitrone halbieren und auspressen. Butaris Butterschmalz schmelzen. Eier trennen. Eigelbe und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Möhren unterrühren. Mandeln, Mehl, Zitronenschale, Backpulver und Stärke vermengen. Eiweiß steif schlagen, dabei Puderzucker einrieseln lassen. Eischnee und Mandel-Mehlmischung abwechselnd unterheben. Zum Schluss das Butaris Butterschmalz unterheben.

Schritt 2/4

Die Hälfte des Teiges in eine mit Butaris Butterschmalz gefettete Springform (26 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft (E-Herd: 175 °C) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und fertig auskühlen lassen. Form abwaschen, nochmals mit Butaris Butterschmalz fetten und den restlichen Teig in die Form füllen und backen.

Schritt 3/4

Ca. 3 Minuten vor Ende der Backzeit für das Baiser die Eiweiße steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Boden herausnehmen. Eischnee locker mit einem Esslöffel auf dem Boden verteilen und nochmals bei gleicher Temperatur ca. 8 Minuten backen. Boden herausnehmen und auskühlen lassen. Boden vorsichtig aus der Form lösen.

Schritt 4/4

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schmand, Zitronensaft, Puderzucker und Vanillin-Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 4 EL Schmand verrühren, dann in die übrige Schmandmasse rühren. Sahne unterheben und ca. 10 Minuten kalt stellen. Creme auf den Boden ohne Baiser verteilen. Den Boden mit Baiser auf die Creme setzen. Die Rübli-Baiser-Torte mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Guten Appetit wünscht Butaris

Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.