

Backen

Rezept von Claudia Hennicke-Pöschk aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 10.07.2026

Johannisbeertorte mit Baiserbröseln

Für 12 Stücke

Zutaten

Für die Baisers

2	Eiweiße (Größe M)
120 g	Zucker
etwas	Salz
70 g	Puderzucker

Für die Sandmasse

400 g	rote Johannisbeeren
200 g	zimmerwarme Butter
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
etwas	Salz
4	Eier (Größe M)
100 g	Weizenmehl (Type 405 oder 550)
30 g	Speisestärke (z. B. Weizen- oder Maisstärke)
70 g	gemahlene Mandeln

Für die Johannisbeersahne

250 g	rote Johannisbeeren
250 g	Johannisbeersaft
30 g	Zucker
20 g	Speisestärke (z. B. Weizen- oder Maisstärke)
1	Eigelb (Größe M)
4 Blatt	weiße Gelatine
400 g	kühlschrankschneefeste Schlagsahne

Außerdem

Backblech
 Backpapier für das Blech
 Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 6 mm)
 Tortenring (Ø 26 cm, Höhe 5 cm) oder Springform (Ø 26 cm)
 weiche Butter für die Form

Zubereitung:

1. **Für die Baisers** die Eiweiße, 50 g Zucker und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen der Küchenmaschine oder mit den Quirlen des Handrührers zu einem cremigen Eischnee rühren.

Tipp: Damit sich Eiweiß gut aufschlagen lässt, darf es keine Eigelbspuren enthalten. Die Rührschüssel und die Quirle müssen unbedingt fettfrei sein und dürfen keine Spülmittelreste enthalten.

2. Den restlichen Zucker (70 g) langsam unter Rühren zugeben und zu einem standfesten Eischnee schlagen.

3. Den Puderzucker auf den Eischnee sieben und mit einem Silikonschaber unterheben.

4. Den Backofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

5. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in etwa 5 cm langen Spiralen auf das Backpapier aufdressieren.

6. Die Baisers im vorgeheizten Ofen etwa 4-5 Stunden trocknen lassen, dabei gelegentlich die Backofentür kurz öffnen, damit entstehender Wasserdampf abziehen kann.

Tipp: Weniger aufwändig wird die Torte, wenn Sie 1-2 fertige Baisers vom Konditor ihres Vertrauens verwenden.

7. Die Baisers anschließend auf dem Backpapier auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

8. Den Tortenring in Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen (oder Boden und Rand einer Springform (Ø 26 cm) fetten). Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
 9. **Für die Sandmasse** die Johannisbeeren vorsichtig abbrausen, abtropfen lassen und von den Stielen zupfen.
 10. Die Butter, den Zucker, den Vanillezucker und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mit dem Flachrührer der Küchenmaschine oder mit den Quirlen des Handrührers ca. 4 Minuten schaumig rühren. Die Eier einzeln zufügen und jeweils 30 Sekunden unterrühren.
 11. Das Mehl und die Stärke mischen, auf die Buttermasse sieben, die gemahlenden Mandeln zugeben und mit einem Silikonschaber unterheben.
 12. Die Johannisbeeren zufügen, untermischen und die Sandmasse im vorbereiteten Ring glattstreichen.
 13. Die Sandmasse im heißen Ofen im Ring auf dem Blech in der Ofenmitte etwa 35 Minuten backen.
 14. Den gebackenen Boden in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.
 15. **Für die Johannisbeersahne** die Johannisbeeren vorsichtig abbrausen und abtropfen lassen. 12 kleine Johannisbeerrispen für die Dekoration beiseitelegen. Restliche Johannisbeeren von den Stielen zupfen.
 16. Den Zucker und 200 g Johannisbeersaft in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen.
 17. Den restlichen Johannisbeersaft (50 g), die Stärke und das Eigelb in eine kleine Schüssel geben und verrühren. Diese Mischung in den kochenden Saft rühren und unter Rühren etwa 2 Minuten kochen lassen, in eine große Schüssel füllen und abkühlen lassen.
 18. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
 19. Die Sahne in eine große Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder mit dem Schneebesen der Küchenmaschine steifschlagen.
 20. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze auflösen, zur abgekühlten Saftmischung geben und gut verrühren.
 21. Erst die Sahne in 2 Portionen mit einem Silikonschaber vorsichtig unterheben, dann die abgezupften Johannisbeeren zufügen und unterheben.
 22. Die Johannisbeersahne auf dem ausgekühlten Boden glattstreichen und für etwa 1 Stunde kaltstellen, so dass die Sahne fest werden kann.
 23. Die Torte vorsichtig aus dem Tortenring lösen und in 12 Stücke einteilen. Auf jedes Stück eine Johannisbeerrispe legen.
 24. Mit den Händen 1-2 Baisers grob zerbröseln. Die Brösel auf der Torte verteilen, die Torte in Stücke schneiden, servieren und genießen.
- Tipp:** Übrige Baisers luftdicht verpacken und zeitnah verzehren.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-johannisbeertorte-mit-baiserbroeseln-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.