

Schmand-Johannisbeertorte



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Lydia Schüler

Zutaten:

Mürbteigboden:

125 g Butter

110 g Zucker

etwas Vanillezucker

1 Ei

250 g Mehl

1 Msp. Backpulver *Flammeri*:

0,5 l Milch

2 Päckchen Puddingpulver Vanille

200 g Zucker

Etwas Zitrone

3 Becher Schmand (600g)

Johannisbeeren (frisch oder TK)

Sahne oder Patisseriecreme zum Dekorieren

Zubereitung:

Mürbteig:

Mehl in den Multi, alle anderen Zutaten vom Mürbteig oben drauf und auf 3-4 kurz durchhacken lassen....

Teig in Springform oder Backring drücken (ohne einen hohen Rand hochzuziehen).

Flammeri:

Flammeri aus Zutaten kochen und auskühlen lassen (z.B. mit Flexi oder herkömmlich auf dem Herd).

Abkühlen lassen, mit Schmand verrühren.

Auf den Mürbteig geben, eine Schicht
Johannisbeeren darauf geben (frisch oder TK)
Bei 180-200 Grad ca 60 min backen...

Kuchen in der Form erkalten lassen, und mit rotem Tortenguß
überziehen (ich nehm lieber Johannisbeersaft von meinen
Beeren...).

Vollständig erkalten lassen und mit Schlagsahne
(Ballonschneebesen) oder Pattiseriecreme ausdekorieren....

Guten Appetit!