

RIBISELTORTE

ZUTATEN für 1 Torte mit ø 22 cm

100 g weiche Butter

60 g Staubzucker

1 Ei + 1 Eidotter

60 g gemahlene Walnüsse + 1 TL Zimt + 1 Msp. Nelkenpulver

65 g Mehl + 1/2 EL Backpulver

♥

3–4 EL rotes Ribiselgelee

♥

250 ml Rama Cremefine zum Schlagen* (oder Sahne/Obers)

250 g Mascarpone

2–3 EL Staubzucker + etwas Vanille

2 Blatt Gelatine

10 gehackte Pistazien

100 g Ribisel püriert und durch ein Sieb gestichen

♥

400 g rote Ribisel + 50 g Kristallzucker

4 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG

Nussboden: Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen. Backform fetten oder mit Backspray einsprühen.

Butter und Staubzucker cremig rühren, Ei, Eigelb, Nüsse und Gewürze unterheben, dann das Mehl mit dem Backpulver einrühren. Nussteig in die Form füllen und ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Optional: Nach dem Auskühlen Löcher einstechen und mit kurz erhitztem Ribiselgelee befüllen.

Mascarponecreme: Cremefine* steif schlagen, Mascarpone mit Zucker und Vanille verrühren und zur Cremefine geben.

(* Bei Verwendung von Sahne 4 statt 2 Gelatineblätter.)

Ribisel mit Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit 1 EL Wasser kurz erhitzen, bis sie aufgelöst ist. Vom Herd nehmen und 2 EL der Mascarponecreme einrühren. Dann diesen Mix zügig zur restlichen Mascarponecreme rühren.

Creme teilen, eine Hälfte mit dem passierten Ribiselpüree und Pistazien verrühren, die andere Hälfte weiß lassen.

Tortenaufbau: Den Nussboden mit einem Tortenring umstellen und beide Cremeschichten nacheinander auf die Torte aufstreichen und einige Stunden zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.

Ribiselgelee-Spiegel: Die Ribisel mit Kristallzucker verrühren und erhitzen, dann passieren. Den gewonnenen Ribiselsaft mit Wasser auf 250 ml Gesamtfüssigkeit ergänzen. Gelatine einweichen, ausdrücken und zum nochmals kurz erhitzten Ribiselsaft geben, bis sie aufgelöst ist. (Gelatine nicht zu stark und zu lange erhitzen.) Die Masse in einen mit Folie umlegten Tortenring gießen und mehrere Stunden bzw. über Nacht gelieren lassen.

Das Gelee auf die festgewordene Creme aufsetzen und nach Belieben mit gezuckerten Ribiseln garnieren.

