

Meringuierter Johannisbeeruchen

Springform von 26 cm Durchmesser
(Ergibt 8-10 Stück)

Teig:

250	g	Weissmehl
1	Prise	Salz
120	g	Butter, sehr kalt
50	g	Zucker
2	Stk	Eigelb
3	EL	Milch

Füllung:

500	g	Rote Johannisbeeren
1	EL	Puderzucker
2	Stk	Eiweiss
80	g	Zucker



Zubereitung

Die Springform mit Butter austreichen.

Für den Teig die Butter in Stücke schneiden und mit dem Mehl, Salz und Zucker verreiben.

Milch und Eigelb mischen. Alle Zutaten zu einem Teig zusammenfügen.

Ungefähr zwei Drittel des Teiges auswallen und auf den Springformboden legen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen und um den Rand der Springform legen. Den Teig am Rand gut andrücken. Der Rand sollte ca. 4 cm hoch sein.

Den Teigboden dicht mit einer Gabel einstechen und mit Hülsenfrüchten (Erbsen, Kichererbsen) belegen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15-20 Minuten blindbacken. Der Kuchen soll nur hellbraun werden.

Auskühlen lassen.

Beeren waschen, abtropfen lassen und mit einem Küchentuch leicht abtupfen.

Für die Füllung das Eiweiss sehr steif schlagen. Zucker sorgfältig darunter ziehen. Die Eiweissmasse halbieren. Eine Hälfte sorgfältig mit den Beeren mischen, die andere Hälfte in einen Spritzsack füllen. Diese Beerenmasse auf den Tortenboden verteilen. Das restliche Eiweiss im Spritzsack gitterförmig über der Torte verteilen und mit Puderzucker überstäuben.

Im Backofen bei 200 Grad Oberhitze ca. 10 Minuten überbacken.

Nährwert für 100 Gramm

Kalorien	232
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiss	4 g
Fett	10 g