



Johannisbeertorte

Für den Boden:

3 Eier
60 g Mehl
60 g gemahlene Nüsse
120 g Zucker

Für den Belag:

250g rote Johannisbeeren
400 ml Schlagsahne
250g Frischkäse
75g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Sahnefest
Johannisbeeren zum Garnieren

Zubereitung:

Für den Boden Eier und Zucker schaumig rühren. Mehl und Nüsse unterheben und ca. 30 Minuten bei 175 Grad wie Biskuit backen, abkühlen lassen.

Für den Belag Johannisbeeren abspülen, abtropfen lassen und die Beeren von den Rispen streifen. Die Sahne mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Sahnefest steif schlagen. Den Frischkäse mit der Sahne glatt rühren und die Johannisbeeren unterheben. Die Creme auf den Boden geben und wellenartig verstreichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

Zum Garnieren die Johannisbeeren großzügig auf der Torte verteilen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Ihr Klostergut Neresheim, Fam. Streif, Tel.: 07326/85144 oder 963221 oder 85145