Cranberry-Torte



Zutaten

Zutaten für eine Torte:

Boden:

- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 100 g Butter

Füllung:

- 500 g Cranberries
- 5 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 300 g Zucker
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 150 g gemahlene Mandeln
- 30 g Speisestärke
- 1 Prise Zimt

Außerdem:

- Butter oder Margarine zum Einfetten
- Semmelbrösel zum Ausstreuen
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl, Ei, Salz, Zucker, Vanillinzucker und Butter rasch zu
   einem glatten Teig verkneten.
   Zugedeckt im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen.

2. Springform (Durchmesser 26 cm) fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.

3. Den Mürbeteig ausrollen, in die Form legen und einen etwa 3 cm hohen Rand
   formen. Im vorgeheizten Backofen
   bei 200°C etwa 10 Minuten „blind“ backen.

4. Inzwischen die Cranberries in kaltem Wasser waschen und gut abtropfen lassen.
   Eiweiß und Salz schnittfest
   schlagen und dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Ganz zum Schluss
   den Zitronensaft zufügen. Die Mandeln mit Speisestärke und Zimt mischen und mit
   den Beeren locker unter den Eischnee heben.

5. Auf den vorgebackenen Boden geben und glatt streichen, mit Puderzucker
   bestäuben. Sofort auf der unteren
   oder mittleren Schiene noch etwa 30 Minuten bei etwa 170-180°C backen.

Tipp:

Diese Torte kann auch wahlweise mit Heidel- oder Preiselbeeren gebacken werden.