

Abendrot-Torte



Zubereitung

Für den Krokant den Zucker unter mehrmaligem Umrühren hellbraun schmelzen. Die Nüsse gut einrühren und den Krokant auf Backpapier gießen. Erkalte grob reiben. Eier mit Zucker cremig aufschlagen (7 Min.). Mehl mit Krokant gut vermischen und mit der Butter unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen und glatt streichen. Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. Bei 180 °C ca. 30 Min. backen. Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden und den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen. Saft mit Marmelade und Zucker gut verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und noch warm einrühren. Das Joghurt unterrühren. Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und unterheben. Die Creme in der Form verteilen und die zweite Tortenplatte darauf legen. 1 Std. kalt stellen. Saft mit Zucker und Tortengelee nach Anleitung auf dem Päckchen zubereiten. Das Gelee mit einem Pinsel auf der Torte verteilen. Nach dem Erstarren das übrige Gelee darauf gießen. 1/2 Std. kalt stellen. Die Torte mit Ribiseln verzieren.

Zutaten

60 g Rohrzucker

100 g Walnüsse

4 Eier

40 g Rohrzucker

120 g Weizenvollkornmehl

vorbereiteter Krokant

40 g heiße Butter

Creme

150 ml Ribiselsaft

2 EL Ribiselmarmelade

3 EL Rohrzucker

7 Stk. Dr. Oetker Blattgelatine

200 g Joghurt

1/4 l Schlagobers

1 Pkg. Dr. Oetker Sahnesteif

1/4 l Ribiselsaft

1 EL Zucker

1 Pkg. Dr.Oetker Tortengelee
Rot

einige Ribiseln