

Johannisbeer-Welle

Eine schnelle, fruchtige Torte mit Johannisbeeren und einer Vanille-Sahne-Creme

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Teig:

500 g rote Johannisbeeren
1 Backm. Dr. Oetker Kirschkuchen
175 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)

Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Vanille-Geschmack
400 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen, Beeren von den Rispen streifen. 2 EL zum Verzieren beiseitestellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Butter oder Margarine und Eier hinzufügen, mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann erst Schokoladenflocken (liegen der Backmischung bei) zufügen und kurz unterrühren. Teig in die Form geben und glatt streichen. Johannisbeeren darauf verteilen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

Springformrand und Kuchen von dem Boden lösen, aber mit Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- ③ **Creme:**
Kuchen auf eine Tortenplatte legen. Paradiescreme nach Packungsanleitung, **aber mit** 400 g Sahne, zubereiten. Die Creme auf dem Gebäck gleichmäßig verstreichen und mit einem Esslöffel wellenförmige Vertiefungen eindrücken. Den Kuchen mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- ④ **Verzieren:**
Kurz vor dem Servieren mit gesiebten Kakao bestreuen und Johannisbeeren dekorativ auf die Vertiefungen verteilen.

