



Stachelbeer-Frischkäse-Torte

Boden

3 Eiklar	30 g Haferflocken
120 g Zucker	50g Zucker
80 g gemahlene Mandeln	2 Päckchen heller Tortenguss
60 g Haferflocken	100 ml Apfelsaft
1/2 Teelöffel Zimt	500 g Stachelbeeren
1 Teelöffel Backpulver	500 ml Sahne

Belag

200 g Frischkäse	2 Päckchen Sahnesteif
100 g Puderzucker	2 Päckchen Vanillinzucker
	1/2 Teelöffel Zimt

1. Backofen auf 175 °C vorheizen. Eiklar steif schlagen und Zucker zufügen. Mandeln, Haferflocken, Zimt und Backpulver zugeben und alles mischen. Teigmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen. Boden aus der Form nehmen und auskühlen lassen.
2. Einen Tortenrand um den Boden setzen. Für den Belag Frischkäse und Puderzucker cremig rühren und auf den Boden streichen, 1 Stunde kalt stellen.
3. Haferflocken in einer Pfanne rösten, Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Erkalten lassen und für die Verzierung zur Seite stellen. Tortenguss mit 150 ml Wasser und dem Apfelsaft verrühren. Unter Rühren aufkochen lassen. Stachelbeeren zugeben, erneut aufkochen und erkalten lassen. Früchte auf dem Frischkäse verteilen, Torte 30 Minuten kalt stellen.
4. Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen. Locker auf die Stachelbeeren streichen. Geröstete Haferflocken in der Mitte verteilen. Rand der Torte mit 1/2 Teelöffel Zimt bestäuben.