

## Zutaten:

### Mürbeteig:

300 g Mehl  
150 g Butter  
100 g Puderzucker  
4 Eigelb  
1/2 Pck. Backpulver  
1 Pr. Salz  
1 P. Vanillezucker

### Zum Bestreichen:

250 g Johannisbeermarmelade

### Eiweißmasse:

5 Eiweiß  
80 g Zucker  
1 EL Speisestärke  
50 - 100 g gehackte Walnüsse

### Füllung:

400 ml Milch  
2 EL Zucker  
1 P. Vanillepudding  
1 Eigelb  
2 Blatt Gelatine  
200 g Sahne

**Zubereitungszeit:** 40min

**Backzeit:** 25min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 160°C

Umluft: 160°C

## Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen und kalt stellen. Für das Baiser Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, Stärke unterheben. Die Hälfte des Mürbeteiges zwischen 2 *Dauerbackunterlagen* ausrollen und mit der *Rosenform* ausstechen.

Mit Johannisbeermarmelade bestreichen. Jeweils die Hälfte der Eiweißmasse und Nüsse darauf verteilen. Im vorgeheizten

Backofen ca. 25 Minuten backen. Aus dem restlichen Teig und Baiser einen zweiten Boden zubereiten und in der Form auskühlen lassen.

Für die Creme Gelatine einweichen. 3/4 der Milch mit Zucker aufkochen. Puddingpulver in der restlichen Milch und Eigelb anrühren, einrühren und kurz aufkochen lassen. Gelatine in dem warmen Pudding auflösen und abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen und unterziehen. Den Boden auf die *Blue Line Devonport* legen und die Creme darauf verteilen.

Deckel auflegen, etwas andrücken und die Torte bis zum Verzehr kalt stellen.