

Johannisbeerkuchen mit Baiserhaube

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

225 g eiskalte Butter, 360 g Mehl (Type 450), 120 g Puderzucker, 20 g Speisestärke, 1 1/2 Pck. Vanillezucker, 1-2 Eigelb, Abrieb einer Bio-Zitrone, 1 Prise Salz

Butter für die Form

2-3 EL brauner Zucker für die Form

Für den Belag:

400 ml Milch, 40 g Butter, 120 g Zucker, Saft und Abrieb von 1 Bio-Orange, Mark von 1 Vanilleschote, 2 cl Rum, 3 Eier, 50 g Puddingpulver, Salz, je 75 g Topfen, Frischkäse, Schmand, Mascarpone, 250 g Johannisbeeren

Für die Baiserhaube:

120 g Zucker, 8 Eiweiß (240 g)

Springform 28 cm Durchmesser

Für den Mürbeteig die Butter in kleine Würfel schneiden, Butter mit den restlichen Zutaten verkneten, bis keine Butterstücke mehr zu sehen sind. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und etwa 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig zwischen Frischhaltefolie dünn ausrollen. Die Springform mit Butter einfetten und mit dem braunen Zucker leicht bestreuen. Den ausgerollten Teig in die Form legen, leicht andrücken und nochmals kalt stellen. Den Ofen auf 170 °C vorheizen. Den Mürbeteig etwa 15 Minuten backen.

Für den Belag 320 ml Milch, Butter, 60 g Zucker, Orangenschale, Orangensaft, Vanillemark und Rum aufkochen. Die Eier trennen, 80 ml Milch mit dem Puddingpulver und dem Eigelb glatt rühren. Das glattgerührte Puddingpulver in die heiße Milche rühren, mit dem Schneebesen aufschlagen und kurz aufkochen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker und Salz steif schlagen.

Topfen, Frischkäse, Schmand und Mascarpone in die Milchmasse einrühren und das Ganze kurz abkühlen lassen. Zum Schluss das Eiweiß und die Johannisbeeren unterheben. Den Kuchen auf 160 °C 20 Minuten backen.

Für die Baiserhaube den Zucker mit dem Eiweiß auf dem Wasserbad (60 °C) aufschlagen, auf dem gebackenen Kuchen verteilen und unter dem Grill im Ofen abflämmen.