

Torte mit Physalis



Foto: ewaldi

Zubereitung:

Für die **Torte mit Physalis** schlagen Sie das Eiweiß steif und fügen Sie den Zucker hinzu. Vermischen Sie die Speisestärke, das Wasser und den Essig miteinander bis eine glatte Mischung entsteht. Fügen Sie diese zu dem geschlagenen Eiweiß.

Geben Sie die Mischung in eine eingefettete feuerfeste Schale und lassen Sie es eine Stunde bei 150 °C im Ofen stehen. Machen Sie dann den Ofen aus und lassen Sie die Torte noch eine halbe Stunde im Ofen stehen (damit der Teig nicht einsackt).

Schlagen Sie das Obers mit 2 Eßlöffeln Zucker steif. Verteilen Sie sie über dem abgekühlten Tortenboden und belegen Sie ihn mit 300 gr Physalis.

Vermischen Sie das Mehl, den Wein, Zucker, den Sauerrahm und den Vanillezucker in einem Topf und rühren Sie bis eine glatte Mischung entsteht. Bringen Sie das ganze unter Rühren zum Kochen und lassen Sie es einige Minuten kochen.

Gießen Sie die abgekühlte Sauce über die Torte.

Tipp:

Ein exotisches **Torten Rezept!**

Kochdauer: Mehr als 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Kuchen & Torten

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- 3 Stück Eiweiß
- 100 g Zucker
- 1 TL Speisestärke
- 1 TL Wasser
- 1-2 TL Essig

Für die Füllung:

- 200 g Schlagobers
- 2 EL Zucker
- 300 g Physalis

Für die Sauce:

- 1 EL Mehl (weiß)
- 1 1/2 EL Zucker
- 375 ml Weißwein
- 1 EL Sauerrahm
- Vanillezucker