

# STACHELBEER TORTE



OBSTPLANTAGE HAHNE



## Für 15 Portionen

### Für den Teig:

250 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
125 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Ei  
150 g Butter  
150 g Amaretti Kekse

### Belag:

800 g Stachelbeeren  
2 Packungen  
Sahnepudding  
150 g Frischkäse  
160 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker

Für den Teig: Alle Zutaten mit den Händen zu einem Teig kneten. Den Teig für 30 Minuten kalt stellen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) geben und einen 4 cm hohen Teigrand formen. Die Amaretti Kekse zerkleinern und auf den Teigboden streuen.

Für den Belag: Den Vanillepudding zubereiten und die Stachelbeeren, den Frischkäse, Zucker und Vanillezucker unter Rühren aufkochen lassen. Den Belag auf den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Bei 160 Grad Umluft die Torte 45 Minuten backen. Die Torte kühl stellen.

.... mmmhmm lecker!