

Blaubeer-Scheiben

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
2 EL heißes Wasser
100 g Zucker
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
75 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Fruchtbelag:

250 g Blaubeeren
2 EL schwarzer Johannisbeerlikör (Cassis)
25 g Zucker
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
3 EL Wasser

Füllung:

500 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Außerdem:

250 g Blaubeeren



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Die Kastenform fetten und mit Backpapier auslegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 160°C

Heißluft: etwa 140°C

2. Biskuitteig: Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Finesse gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Gustin und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Kastenform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 40 Min.

3. Gebäck nach dem Backen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Mitgebackenes Papier abziehen und Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden.

4. Fruchtbelag: Blaubeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Beeren grob pürieren (Masse soll stückig bleiben), Likör, Zucker und Finesse unterrühren. Beerenmasse in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Gustin mit Wasser verrühren, in die kochende Masse einrühren und nochmal kurz

aufkochen.

Unteren Boden auf eine Platte legen, mit der Hälfte der Fruchtmasse bestreichen und restliche Masse auf den mittleren Boden streichen.

5. Füllung: Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen, knapp 1/3 davon auf dem unteren Boden glatt streichen. Mittleren Boden auflegen und mit knapp 1/3 der übrigen Sahne bestreichen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken und Gebäck rundherum mit übriger Sahne einstreichen. Torte 2-3 Std. kalt stellen und vor dem Servieren mit Blaubeeren garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 15 g, Kh: 25 g, kJ: 1.062, kcal: 253