

Beeren-Sahne-Torte

Für die Springform (Ø 28 cm):

etwas Fett
Tortenring

Knetteig:

125 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
60 g Zucker
3 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus RÖ.)
80 g weiche Butter oder Margarine

Biskuitteig:

30 g Butter
4 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Vanille-Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme
250 ml Milch

Beeren-Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Rote Grütze
100 ml schwarzer Johannisbeernektar
300 g tiefgekühltes gemischtes Beerenobst
80 g Zucker

Sahne-Creme:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
2 Be. Dr. Oetker Crème double (je 125 g)
100 g Zucker
3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
50 ml Himbeergeist
600 g kalte Schlagsahne



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4

Zutaten für die Dekoration finden Sie bei den einzelnen Deko-Varianten.

1. Vorbereiten: Den Boden der Springform fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf einem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen

und backen.

Backzeit: etwa 12 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Boden nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Inzwischen für den Teig die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Die Springform säubern, den Boden fetten und mit Backpapier belegen. **Die Backofentemperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

4. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Finesse unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen und backen.

Backzeit: etwa 25 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

5. Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden.

6. Vanille-Füllung: Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen. Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung zubereiten und auf dem Boden glatt streichen. Unteren Biskuitboden darauf legen und leicht andrücken.

7. Beeren-Füllung: Grützenpulver mit 4 Esslöffeln des Nektars glatt rühren. Übrigen Nektar, Früchte und Zucker in einen Topf geben, aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Grützenpulver mit einem Rührlöffel einrühren und etwa 1 Min. kochen lassen. Masse etwas abkühlen lassen, dann auf dem Boden verteilen, dabei gut 1 cm am Rand frei lassen. Oberen Boden auflegen und leicht andrücken.

Einen Tortenring (Ø etwa 30 cm) so um die Torte stellen, dass dabei rundherum zwischen Torte und Ring mind. 1 cm frei bleibt.

8. Sahne-Creme: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Crème double mit Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Himbeergeist verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Creme mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Masse in den Tortenring füllen, dabei auch in dem Zwischenraum vollständig verteilen und glatt streichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

9. Herz-Dekoration (Abb. 1): Mit einem Herzausstecher 6-8 Herzen auf der Tortenoberfläche in der noch weichen Creme markieren und die Konturen mit einem Holzstäbchen nachziehen. Wenn die Torte vollständig gefestigt ist, gut 2 Esslöffel Beerenkonfitüre durch ein Sieb streichen, in einem kleinen Topf aufkochen und erkalten lassen. Die Konfitüre in ein kleines Papierspritztütchen füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Herz-Umrisse mit Konfitüre ausfüllen.

9. ODER Tortenguss-Dekoration (Abb. 2): Tortenrand **nicht** entfernen. 1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot nach Packungsanleitung mit 250 ml Johannisbeernektar zubereiten. Den noch heißen Guss auf die Torte geben und

durch Bewegen der Form verteilen. Die Torte noch etwa 1 Std. kalt stellen, dann den Tortenring lösen und entfernen.

9. ODER Mini-Schnuller (Abb. 3): 200 g kalte Schlagsahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle füllen. Mit einem Tortenteiler einzelne Stücke markieren und auf jedes Stück einen Sahnetuff setzen. 100 g Marzipan-Rohmasse beliebig mit Speisefarbe einfärben und kleine "Schnuller" formen. Jeden Tuff kurz vor dem Servieren mit einem "Schnuller" belegen.

9. ODER Konfitüre- und Beeren-Dekoration mit gespritzten Herzkonturen (Abb. 4): Tortenring mit einem Messer lösen und entfernen. Gut 1 Esslöffel Beerenkonfitüre durch ein Sieb streichen, die Masse in ein kleines Papierspritztütchen füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Konfitüre über die Torte sprengeln. Etwa 50 g weiße Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Ein Stück Backpapier über die Vorlage legen (Vorlagen können angefordert werden). Kuvertüre in ein kleines Papierspritztütchen füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Vorlagen nachzeichnen. Wenn die Kuvertüre fest geworden ist, die Motive vorsichtig mit einem Messer abheben und dekorativ auf die Torte legen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 26 g, Kh: 47 g, kJ: 1.899, kcal: 454