

Beeren-Sahnecreme-Torte

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier
Tortenring

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



Beerenfüllung:

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
50 ml Himbeergeist (4 EL)
600 g kalte Schlagsahne

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
2 gestr. EL Zucker
250 ml schwarzer Johannisbeernektar

1. Vorbereiten: Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. 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. Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

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

3. Backpapier vorsichtig abziehen, Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

4. Beerenfüllung: 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. 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 28 cm) so um die Torte stellen, dass dabei rundherum zwischen Torte und Ring mind. 1 cm frei bleibt.

5. Sahne-Creme: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Crème double mit Zucker, Vanillin-Zucker 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. Sahne unterheben. Die Masse in den Tortenring füllen, dabei auch in dem Zwischenraum vollständig verteilen und glatt streichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6. Guss: Tortenrand nicht entfernen. Tortenguss nach Packungsanleitung mit 250 ml Johannisbeernektar zubereiten. Den noch heißen Guss auf die Torte geben und durch Bewegen der Form verteilen, es entsteht dabei eine "Marmoroptik". Die Torte noch mind. 1 Std. kalt stellen.

7. Vor dem Servieren Tortenring lösen und entfernen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 21 g, Kh: 39 g, kJ: 1.571, kcal: 376



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Unsere Besten - Backrezepte aus der Dr. Oetker Versuchsküche** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.