

Brüsseler Beerentorte

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Für die Springform (Ø 26 cm) und das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backpapier

Knetteig:

150 g Weizenmehl
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Eiweiß (Größe M)
75 g weiche Butter



Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
90 g Weizenmehl
1/2 TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Bestreichen:

250 g Konfitüre

Füllung:

300 g gemischtes Beerenobst, z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren
4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
1 Pck. Dr. Oetker Rote Grütze
75 g Zucker
400 ml kaltes Wasser
2 EL Zitronensaft
400 g kalte Schlagsahne

Belag:

300 g gemischtes Beerenobst
1 TL Puderzucker

1. Vorbereiten: Springform fetten. Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl in eine Rührschüssel geben, übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf dem Springformboden ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

3. Den Boden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Biskuitteig: Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker und Finesse gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. 2/3 des Teiges auf dem Blech glatt streichen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

5. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen und den übrigen Biskuitteig darauf glatt streichen. Nach der Biskuitplatte Form auf dem Rost auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 10 Min.

6. Biskuitplatte vorsichtig lösen und auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen. Von der Konfitüre 1 EL zurücklassen, die restliche Konfitüre auf die Platte streichen, sofort von der längeren Seite her aufrollen und erkalten lassen. Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

7. Füllung: Beerenobst verlesen, evtl. waschen und klein schneiden. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Rote-Grütze-Pulver mit dem Zucker vermischen und mit 4 Esslöffeln von dem Wasser anrühren. Das übrige Wasser und Zitronensaft zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, das angerührte Pulver einrühren und etwa 1 Min. kochen. Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren in dem Fruchtpudding auflösen. Die Masse in den Kühlschrank stellen und ab und zu umrühren.

8. Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit der übrigen Konfitüre bestreichen. Backpapier vorsichtig vom Biskuitboden abziehen, Boden auf den Knetteigboden legen und leicht andrücken. Einen Tortenring darumstellen. Die Biskuitrolle in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und an den Tortenring stellen.

9. Wenn die Fruchtmasse zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und unterheben, zum Schluss die Beeren unterheben. Füllung auf dem Boden glatt streichen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

10. Belag: Tortenring lösen und entfernen. Beeren verlesen, evtl. waschen und klein schneiden. Die Früchte auf der Tortenoberfläche verteilen und kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 14 g, Kh: 43 g, kJ: 1.368, kcal: 326



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.