

Beeren-Mousse-Torte

Eine luftig-sahnige Torte mit Brombeeren für die Kaffeetafel.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
10 g Dr. Oetker Kakao
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
125 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)

Zum Besprenkeln:

etwa 50 g Zartbitterschokolade

Füllung:

9 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
400 g Brombeeren
300 g Joghurt
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
400 g kalte Schlagsahne

Belag:

etwa 400 g Himbeeren
4 EL Himbeergelee

Wie backe ich eine Beeren-Mousse-Torte?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Gustin, Kakao und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

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



3 Besprenkeln:

Papier vorsichtig abziehen, den Boden zurückstürzen und auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Schokolade in kleine Stücke brechen, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und den Boden damit besprenkeln.

4 Füllung zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Brombeeren verlesen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Brombeerpüree mit Joghurt, Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse in einer Rührschüssel verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 3 EL Brombeer-Joghurt-Masse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann unter die übrige Masse rühren. Sahne steif schlagen. Sobald die Brombeer-Joghurt-Masse anfängt zu gelieren, die Sahne unterheben und Füllung auf dem Boden verstreichen.

5 Belag zubereiten:

Himbeeren verlesen und auf dem Belag verteilen. Himbeergelee in einem kleinen Topf aufkochen und die Himbeeren damit bestreichen. Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Tortenring oder Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Man kann auch tiefgekühlte Früchte verwenden.
- Für den Belag schwarze oder rote Johannisbeeren anstatt der Himbeeren verwenden.
- Ohne Belag kann die Torte max. 1 Tag im Voraus zubereitet werden oder auch eingefroren werden.

