





# Beeren-Sahne-Torte

Eine sahnige Torte mit Beeren zur Taufe oder anderen Festen

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 80 Minuten



**Zutaten für die Dekoration** finden Sie bei den einzelnen Dekorvarianten.

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. 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 dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 12 Min.**

## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 28 cm):

Backpapier  
Tortenring  
Fett

### Knetteig:

125 g Weizenmehl  
½ 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

### Creme-Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme  
250 ml Milch

### Beeren-Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Rote Grütze mit Himbeer-Geschmack  
Fett  
100 ml schwarzer Johannisbeernektar  
300 g tiefgekühltes gemischtes Beerenobst  
80 g Zucker

### Sahne-Creme:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
250 g Dr. Oetker Crème double



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

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 Creme-Füllung:

Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen. Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung zubereiten und auf dem Boden glatt streichen. Unteren Biskuitboden darauflegen 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.

100 g Zucker  
3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
50 ml Himbeergeist  
600 g kalte Schlagsahne



### 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.

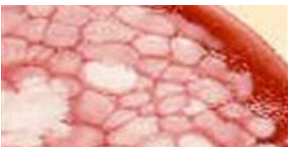
### 9 Herz-Dekoration (Abb. 1):

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-Umriss mit Konfitüre ausfüllen.



### 10 ODER Tortenguss-Dekoration (Abb. 2):

Tortenring **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.



**11 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 Dr. Oetker Marzipan-Rohmasse beliebig mit Speisefarbe einfärben und kleine "Schnuller" formen. Jeden Tuff kurz vor dem Servieren mit einem "Schnuller" belegen.



**12 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 sprenkeln. 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.

