





Beerenwelle

Ein fruchtiger Obstkuchen mit Beeren, Sahne und Schokolade.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Rührteig:

250 g rote Johannisbeeren
250 g Himbeeren
125 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Für den dunklen Teig:

2 EL Dr. Oetker Kakao
1 EL Zucker
2 EL Milch

Creme:

2 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Stracciatella
400 g kalte Schlagsahne

Guss:

100 g Zartbitterschokolade
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen, Beeren von den Rispen streifen. Himbeeren verlesen. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. 2/3 des Teiges in die Springform füllen und glatt streichen. Kakao sieben und mit Zucker und Milch unter den übrigen Teig rühren. Den dunklen Teig gleichmäßig auf den hellen Teig geben. Die Johannisbeeren und Himbeeren auf dem dunklen Teig verteilen und leicht andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Gebäck aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Das Gebäck auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

3 Creme:

Paradiescreme nach Packungsanleitung, **aber mit 400 g Sahne**, zubereiten. Die Creme gleichmäßig auf dem Gebäck verstreichen und den Kuchen mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Guss:

Schokolade grob zerkleinern, mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Tortenring oder Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Die Schokolade auf der Tortenoberfläche gleichmäßig verstreichen und an den Rändern etwas hinunterlaufen lassen. Den Guss etwas anziehen lassen und mit Hilfe einer Gabel vorsichtig Wellen auf die Oberfläche ziehen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Solange der Guss noch weich ist, die Torte mit einem langen Messer in etwa 12 Stücke einteilen. Die Schokolade splittert dann beim Schneiden nicht ab.
- Statt einer Gabel können Sie auch einen Tortengarnierkamm zum Wellenziehen verwenden.
- Statt der Johannisbeeren und Himbeeren können Sie auch 1 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g) für den Teig verwenden.

