






Brombeer-Käse-Sahne-Torte

Eine cremige Torte mit Brombeeren für den Sommer

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich ● bis 60 Minuten

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Für den Teig das Marzipan in kleine Stücke schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Rührteig:

Backmischung für den Teig und Dekorzucker (liegt der Backmischung bei) in eine Rührschüssel geben. Margarine oder Butter, Eier und Marzipan hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann 3 Min. auf höchster Stufe verrühren. Teig in der Springform glatt streichen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Minuten

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

3 Papier vorsichtig abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Rührteig:

75 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
1 Backm. Dr. Oetker Käse-Sahne-Torte
100 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)

Füllung:

500 g Brombeeren
350 g kalte Schlagsahne
100 ml Weißwein
500 g Speisequark (Magerstufe)

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
25 g Zucker
125 ml Weißwein
125 ml Wasser

Zum Verzieren:

250 g kalte Schlagsahne



④ Füllung:

Brombeeren verlesen, evtl. waschen, 250 g Brombeeren abwiegen und pürieren. Sahne steif schlagen. Mischung für die Füllung (liegt der Backmischung bei) nach Packungsanleitung, **aber mit Brombeerpüree und Weißwein**, mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren, dann Quark unterrühren. Zuletzt die Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme auf den Boden im Tortenring streichen und mit 150 g Brombeeren belegen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken und restliche Füllung darauf glatt streichen, mit übrigen Brombeeren (100 g) belegen.

⑤ Guss:

Tortenguss mit Zucker, Wein und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten, vorsichtig über den Brombeeren verteilen und das Gebäck mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

⑥ Verzieren:

Tortenring mit Hilfe eines feuchten Messers lösen und entfernen. Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und den Tortenrand damit verzieren.