

Jägertorte

Eine sahnige Torte mit Preiselbeeren.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Rührteig:

125 g Zartbitterschokolade
4 Eiweiß (Größe M)
150 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma
1 Pr. Salz
4 Eigelb (Größe M)
60 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse
50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

Füllung:

450 g angedickte Wild-Preiselbeeren
600 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Wie backe ich eine Jägertorte?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Schokolade raspeln und Eiweiß sehr steif schlagen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Eigelb etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Schokolade, Haselnüsse und Mandeln unterrühren. Zuletzt Eischnee unterheben. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

- 3 Backpapier vorsichtig abziehen, Boden einmal waagrecht durchschneiden und unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.
- 4 **Füllung zubereiten:**
Etwa 2 EL Preiselbeeren zum Verzieren und 3 EL für die Sahnecreme beiseitestellen. Die übrigen Preiselbeeren auf den unteren Boden streichen (1 cm am Rand frei lassen) und Tortenring darumstellen.
- 5 Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Unter die Hälfte der Sahnemasse 3 EL Preiselbeeren rühren, auf die Preiselbeermasse im Ring streichen, mit oberem Boden bedecken. Ring entfernen.
- 6 **Verzieren:**
Rand und Oberfläche mit 5-6 EL der übrigen Sahnemasse bestreichen. Restliche Sahnemasse in einen Spritzbeutel mit großer gezackter Tülle füllen, 12 Tuffs auf die Oberseite der Torte spritzen und mit den zurückgelassenen Preiselbeeren garnieren. Nach Belieben die Torte mit Zitronenmelisseblättchen und geraspelter Schokolade verzieren.

