

Kleine Beeren-Sahne-Torte

Fruchtige Erdbeer-Sahnetorte dekoriert mit Himbeeren zum Geburtstag.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Erdbeer-Sahne-Schnitten
100 g Schlagsahne
2 Eier (Größe M)

Belag:

300 g kalte Schlagsahne
1 EL Orangenlikör
etwa 125 g Himbeeren

Zum Verzieren:

buntes Bastelpapier
Bindfaden
2 Papierstrohhalm

Wie backe ich eine kleine Sahne-Torte mit Beeren?:

1 Vorbereiten:

Backform (liegt der Backm. bei) nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Teig zubereiten:

Mischung für den Boden (liegt der Backm. bei) in eine Rührschüssel geben.
Sahne und Eier zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster
und dann 3 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die
Form geben und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Belag zubereiten:

Rand mit einem Tafelmesser lösen, Seiten der Form aufklappen, Gebäck aus der Form lösen und halbieren, so dass 2 Rechtecke (15 x 12,5 cm) entstehen. Ein Rechteck auf eine Tortenplatte legen. Sahne in einen Rührbecher geben. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) zufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Likör kurz unterrühren. Creme in einen großen Gefrierbeutel oder Einwegspritzbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Hälfte der Creme in Tupfen auf den oberen Boden spritzen. Himbeeren verlesen und darauf verteilen (möglichst gleiche Anzahl an Cremetupfen und Himbeeren). Übrige Creme auf den unteren Boden spritzen. Erdbeersoße (liegt der Backm. bei) zwischen den Tupfen verteilen. Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Papier in gleich große Dreiecke schneiden, beschriften und auf Bindfaden ziehen. Die Girlanden an den Strohhalmen befestigen und vor dem Servieren in den Kuchen stecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle des Orangenlikörs können Sie Zitronensaft nehmen.

