



# Kleine Schoko-Beeren-Torte

Lockere Schokoböden und luftige Schoko-Sahne werden mit frischen Beeren zum himmlischen Genuss.

etwa 8 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backform (liegt der Backm. bei)

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake Schoko  
100 g weiche Margarine oder Butter  
2 Eier (Größe M)  
25 ml Milch (2 EL)

### Schoko-Sahne-Belag:

etwa 6 EL Brombeerkonfitüre  
400 g kalte Schlagsahne  
100 ml Milch

### Zum Verzieren:

125 g Brombeeren  
Heidelbeeren (Blaubeeren)  
Blätter Zitronenmelisse

Wie backe ich eine kleine Schoko-Beeren-Torte aus einer Backmischung?:

## 1 Vorbereiten:

Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Form auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.



**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**

## 2 Teig zubereiten:

Teig mit Fett, Eiern, und Milch nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 40 Min.**

Tortenboden nach Packungsanleitung erkalten lassen und Bodenplatte entfernen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen.



### 3 Schoko-Sahne-Belag zubereiten:

Den unteren Tortenboden mit etwa 2 EL Konfitüre bestreichen. Sahne und Milch in einen Rührbecher geben. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) zufügen. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) nach Anleitung steif schlagen. Knapp 1/3 der Schoko-Sahne auf dem unteren Tortenboden bis zum Rand verstreichen. Die beiden anderen Tortenböden ebenso mit Konfitüre und Schoko-Sahne bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Den Rand der Torte mit etwas Creme dünn einstreichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.



### 4 Verzieren:

Beeren verlesen. Schoko-Beeren-Torte mit den Beeren verzieren. Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

### Tipp:

Nach Wunsch etwa 28 Duplo®-Riegel an den Rand stellen und etwas fest drücken, evtl. etwas kürzer schneiden.



### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Tortenboden kann man gut am Vortag backen.