





Leichte Beeren-Tupfer-Torte

Eine cremige Torte mit Johannisbeeren und einer Joghurtcreme

etwa 16    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
50 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)

Beerenpudding:

250 g schwarze Johannisbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Rote Grütze mit Himbeer-Geschmack
75 g Zucker
300 ml schwarzer Johannisbeernektar

Joghurtcreme:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
500 g Joghurt
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
400 g kalte Schlagsahne

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 All-in-Teig:

Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Minuten

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



- 3 Das Papier vorsichtig abziehen und den Boden auf eine Tortengarnierscheibe legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.
- 4 **Beerenpudding:**
Johannisbeeren waschen. Rote Grütze nach Packungsanleitung mit Zucker, **aber nur mit 300 ml Johannisbeernektar**, zubereiten und die Johannisbeeren unterheben. Pudding erkalten lassen.
- 5 **Joghurtcreme:**
Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Creme mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Joghurtmasse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.
- 6 Joghurtcreme auf den Boden streichen. Pudding durchrühren und in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (Ø etwa 15 mm) oder einen Gefrierbeutel geben. Vom Gefrierbeutel eine Ecke abschneiden. Den Pudding in Klecksen in die noch weiche Creme spritzen. Die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
- 7 Vor dem Servieren den Tortenring lösen und entfernen. Die Torte nach Wunsch mit frischen Johannisbeeren und Pistazien dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für den Beerenpudding können Sie die gleiche Menge Beerenfrüchte und Nektar/Saft Ihrer Wahl verwenden.

