

# Preiselbeertorte

Eine fruchtig-schokoladige Preiselbeertorte mit Schoko-Biskuit und Preiselbeer-Sahne-Füllung.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Fett

### Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

150 g Weizenmehl

1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

3 EL Dr. Oetker Kakao

### Füllung:

etwa 400 g angedickte Wild-Preiselbeeren

500 g kalte Schlagsahne

2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

## Wie mache ich eine Preiselbeertorte?:

### 1 Vorbereiten:

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

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Kakao mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

- 3 Mitgebackenes Backpapier abziehen. Boden einmal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Den gesäuberten Springformrand oder Tortenring darumstellen.

#### 4 Füllung:

2 EL Preiselbeeren beiseitestellen. Übrige Preiselbeeren gleichmäßig auf den Boden streichen. Sahne mit Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen, Vanillin-Zucker zum Schluss unterrühren. Gut 3 EL Sahne beiseitestellen. Die übrige Sahne auf den Preiselbeeren verstreichen. Den oberen Tortenboden auflegen. Restliche Sahne darauf verstreichen und die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

#### 5 Verzieren:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Geschmolzene Kuvertüre auf einen großen Bogen Backpapier geben und mit einer Palette oder einem Tortenheber zu einem Rechteck (etwa 40 x 20 cm) verstreichen. Einen genauso großen Bogen Backpapier darauflegen und leicht andrücken.



- 6 Die Kuvertüre in den Backpapierbögen aufrollen und im Kühlschrank fest werden lassen.



- 7 Vor dem Servieren Tortenring lösen und entfernen. Die Backpapierrolle entwickeln, dabei bricht die Kuvertüre in Stücke. Diese auf der Torte dekorativ verteilen. Übrige Preiselbeeren in Klecksen daraufgeben.





## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte ist einfriergesegnet.
- Die Kuvertüren-Deko kann schon einige Tage im Voraus zubereitet und in einer Box aufbewahrt werden.

