

Schokoladen-Beerentorte

Ein schokoladiger Teig mit heller Creme und frischen Beeren.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Teig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix
Zartbitter
5 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
75 g weiche Butter oder Margarine
75 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-
Zucker
5 Eigelb (Größe M)
100 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse
100 g Dr. Oetker geröstete, gehackte
Haselnüsse
2 TL Dr. Oetker Original Backin

Belag:

250 g Speisequark (Magerstufe)
250 g Mascarpone
50 g Zucker
4 EL Amaretto (Mandellikör)
1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Vanilla
300 ml Milch
100 g weiche Butter

Zum Verzieren:

etwa 125 g Himbeeren
etwa 125 g Heidelbeeren
(Blaubeeren)
etwa 2 EL Dr. Oetker
Raspelschokolade Vollmilch

Wie backe ich eine Schokoladen-Beerentorte?:

1 Vorbereiten:

Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Teig zubereiten:

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Zucker, Vanille-Zucker mischen und unter Rühren einrieseln lassen, Eigelb nach und nach unterrühren. Gemahlene und gehackte Haselnüsse mit Backin mischen und kurz unter den Teig rühren. Kuvertüre unterrühren. Eischnee mit einem Schneebesen unterheben. Teig in der Springform verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden abnehmen und erkalten lassen.
- 4 Mitgebackenes Backpapier abziehen. Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.
- 5 **Belag zubereiten:**
Quark, Mascarpone, Zucker und Amaretto verrühren. Tortencreme mit Milch und nur 100 g Butter nach Packungsanleitung zubereiten. Quark-Mischung unter die Tortencreme geben und verrühren. Creme auf dem Boden verteilen, glatt streichen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 6 **Verzieren:**
Tortenring lösen und entfernen. Himbeeren und Blaubeeren verlesen, mit den Schokoraspeln auf der Torte verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Boden lässt sich gut vorbereiten und auch einfrieren.

