





Schokoladige Preiselbeertorte

Eine fruchtig-sahnige Torte mit raffinierter Dekoration

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

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:

1 Gl. Wild-Preiselbeeren
(Einwaage 400 g)
500 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter

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 (Abb. 1).



- 6 Die Kuvertüre in den Backpapierbögen aufrollen (Abb. 2) und im Kühlschrank fest werden lassen.



- 7 Vor dem Servieren Tortenring lösen und entfernen. Die Backpapierrolle entwickeln, dabei bricht die Kuvertüre in Stücke (Abb. 3). Diese auf der Torte dekorativ verteilen. Übrige Preiselbeeren in Klecksen daraufgeben.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

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

