

Waldbeer-Mandeltorte

Eine sommerliche, fruchtig-frische Torte

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Rührteig:

75 g weiche Butter oder
Margarine
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
60 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
50 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln

Belag:

250 g tiefgekühltes gemischtes
Beerenobst, z. B. Waldbeeren
400 g kalte Schlagsahne
9 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
150 g Zucker
500 g Speisequark (Magerstufe)

Guss:

2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
4 gestr. EL Zucker
500 ml Wasser

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln

1 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und den Mandeln mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

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



- 3 Backpapier vorsichtig abziehen. Boden auf eine Platte legen und einen Tortenring oder gesäuberten Springformrand darumstellen.

- 4 **Belag:**
Früchte auf einem Sieb auftauen lassen und den Saft dabei auffangen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. 2 Esslöffel aufgefangenen Fruchtsaft, Finesse, Zucker und Quark mit einem Schneebesen verrühren. Erst etwa 4 Esslöffel der Quarkmasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Sahne unterheben und Creme auf dem Boden glatt streichen. Kuchen mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 5 Beeren mit einem Löffel auf dem Kuchen verteilen.

- 6 **Guss:**
Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und mit einem Esslöffel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Kuchen mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 7 **Verzieren:**
Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldgelb rösten und erkalten lassen. Tortenring oder Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Den Tortenrand mit den Mandeln bestreuen. Kuchen auf eine Tortenplatte geben und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

