

# Waldbeertorte

Eine sommerliche, fruchtig-frische Torte mit einer Quark-Sahne-Creme

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett  
Backpapier

### Rührteig:

75 g weiche Butter oder  
Margarine  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Ei (Größe M)  
60 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
20 g Dr. Oetker Gustin Feine  
Speisestärke

### Belag:

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

### Guss:

2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot  
60 g Zucker  
500 ml Wasser

## 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 und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin 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.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 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 für 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 Tortenring oder Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Kuchen auf eine Tortenplatte geben und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Rand der Torte mit gerösteten, gehackten Mandeln oder Haselnusskernen bestreuen.

