

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

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

Wie backe ich eine Waldbeertorte?:

1 Vorbereiten:

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

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

2 Rührteig zubereiten:

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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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 zubereiten:**
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 zubereiten:**
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.

