

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



Beerentorte

Zutaten für den Boden (26 cm):

- 3 Eier
- 2 EL heißes Wasser
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 75 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver

Zutaten für den Belag:

- 250 g Himbeeren
- 250 g gemischte Beeren
- 150 g Zucker
- 400 g Schmand oder Sauerrahm
- 400 ml Sahne
- ½ Zitrone
- 1 Pck. Sahnesteif
- 5 TL Sofortgelatine
- 2 Pck. roter Tortenguss
- 3 EL Zucker
- 400 ml Wasser

Zubereitung:

Eier und das heiÙe Wasser mit dem Mixer auf hÙochster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanilleextrakt zufügen und weitere 2 Minuten schlagen, bis die Masse cremig ist. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Nach und nach auf niedrigster Stufe einarbeiten.

In einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26cm) auf mittlerer Schiene bei 185°C (Ober- und Unterhitze) etwa 25 Minuten backen und auskühlen lassen.

Den Tortenboden auf eine Kuchenplatte legen und einen Tortenring darum schließen. 5 TL Sofortgelatine und 50g Zucker vermischen und zur Sahne geben. Alles steif schlagen.

In einer anderen Schüssel Schmand mit 100g Zucker und Zitronensaft verrühren. Die Sahne unter die Schmandmasse heben, alles auf dem Tortenboden verteilen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag den Tortenguss nach Anweisung zubereiten. Dafür 3 EL Zucker mit dem Pulver in einem Topf mischen und mit Flüssigkeit auffüllen. Unter Rühren zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und eine Minute abkühlen lassen.

In der Zeit die Beeren in eine Schüssel geben, Sahnesteif darüber streuen, vermengen und dann auf der Schmandmasse verteilen. Den Tortenring abnehmen, den heißen Guss gleichmäßig mit einem Esstlöffel über die Beeren gießen und mindestens eine Stunde kalt stellen. Mit Granatapfelkernen garnieren.

Rezept: Wälderhof Lingenau