

Beerentorte

Zutaten Teig:

150 g Mehl
100 g Butter
50 g Zucker
4 Eier
1 TL Backpulver (gehäuft)
1 Prise Salz
2 EL Rum

Zutaten Belag:

500 g Beeren (z.B. Johannisbeeren)
250 g Magerquark
250 g Sahnejoghurt
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
10 g Sofortgelatine / Fertiggelatine



Zubereitung:

- Für den Teig die Eier trennen.
- Eiweiß mit dem Salz steif schlagen.
- Die Butter schmelzen lassen.
- Eigelb, Rum und Zucker schaumig rühren.
- Butter unterrühren.
- Mehl mit Backpulver vermischen.
- Mischung unter die Eiercreme rühren.
- Eischnee unterheben.
- Teig in eine gefettete Springform geben.
- Halbe Beerenmenge vorsichtig in den Teig drücken.
- Bei 180° C etwa 25 Minuten backen.
- Tortenboden völlig auskühlen lassen.
- Alle Belagzutaten (bis auf die Beeren) gut verrühren.
- Dann erst die restlichen Beeren vorsichtig unterheben.
- Belag auf den Tortenboden streichen.
- Mindestens eine Stunde kühl stellen.
- Mit Beeren verziert servieren.