Beeren-Torte

Das Rezept von der Beeren-Torte ist grade an etwas wärmeren Tagen schön fruchtig und erfrischend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,9 h

Zutaten

Für den Teig

2 Stk.	Eier
125 g	Zucker
75 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure
60 ml	Öl
125 g	Mehl
1.5 TL	Backpulver

Für die Creme

200 g	Sauerrahm
50 g	Naturjoghurt
1 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 TL	Sahnesteif
300 ml	Schlagobers
500 g	Beeren

Für die Dekoration

Nach Belieben	Beeren

Zubereitung

1. Für die **Beeren-Torte**, den Boden einer 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Nun die Eier, mit dem Zucker einige Minuten dick-schaumig rühren.

3. Dann das Mineralwasser und das Öl unterrühren.

4. Danach das Mehl, mit dem Backpulver vermengen, sieben und unterheben.

5. Jetzt den Teig in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

6. Dann die Beeren verlesen, waschen, gegebenenfalls in Stücke schneiden und abtropfen lassen.

7. Nun den Sauerrahm, den Naturjoghurt, den Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel geben und miteinander verrühren.

8. Anschließend das Schlagobers steif schlagen und dabei das Sahnesteif einrieseln lassen.

9. Jetzt zuerst die Beeren vorsichtig unter die Creme heben.

10. Danach das Schlagobers nach und nach unterheben.

11. Als nächstes einen Tortenring (wahlweise den Backrahmen) um den Boden legen und die

Beeren-Creme darauf glatt streichen. Die Torte sollte nun bis zum Verzehr ca. 4 Stunden im Kühlschrank ruhen.

12. Vor dem Servieren die Torte noch mit ein paar Beeren dekorieren.

Tipp

Anstatt einer Beeren-Mischung kann man für die Beeren-Torte auch Pfirsich-Stücke verwenden.