Beerentorte mit gebackenem Topfenkuchen

Das Rezept für die Beerentorte mit gebackenem Topfenkuchen ist ein genialer Nachtisch. Der Aufwand für den leckeren Gaumenschmaus lohnt sich bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 55 min

Koch/Backzeit: 1,6 h

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 6,5 h

Zutaten

500 ml	Schlagobers

Kuchenboden

4 Stk.	Eier
200 g	Zucker
200 ml	Öl
200 ml	Milch
320 g	Mehl
2 TL	Backpulver

Topfenkuchenschichten

1 Packung	Vanillepuddingpulver
80 g	Zucker
50 g	Butter
500 g	Magertopfen (Magerquark)
200 g	Sauerrahm
2 Stk.	Eier

Beerenpüree

600 g	Beeren (Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren etc.etc.)
200 g	Gelierzucker (3:1)

Creme

400 g	Beeren
80 g	Staubzucker
500 g	Mascarpone

Dekoration

	Beeren
	Zebra-Röllchen

Zubereitung

1. Für den Kuchenboden schlagen wir Eier und Zucker etwa 5 Minuten lang schaumig. Anschließend rühren wir langsam Öl und Milch bei niedriger Stufe ein. Mehl und Backpulver werden vermengt und zügig zum Teig gegeben, bevor wir ihn in einen mit Backpapier ausgekleideten Backring (24 cm) füllen und bei 170 Grad Ober-/Unterhitze für etwa 60 Minuten backen. Nach dem Backen lassen wir den Kuchen vollständig abkühlen und teilen ihn in 3 Böden.

2. Für die Topfenkuchencreme mischen wir Vanillepuddingpulver und Zucker. Geschmolzene Butter, Topfen, Sauerrahm und Eier werden hinzugefügt und zu einer glatten Masse verrührt. Die Masse wird auf 2 mit Backpapier ausgekleidete Backringe (20 cm) verteilt und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Ober-/Unterhitze für etwa 30 Minuten gebacken. Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen.

3. Die Beeren pürieren wir und vermischen sie mit Gelierzucker. Die Mischung wird erhitzt und für etwa 5 Minuten köcheln gelassen. Anschließend wird sie durch ein feines Sieb gestrichen und abgekühlt.

4. Die klein geschnittenen Beeren geben wir in eine Schüssel. Das Schlagobers mit Staubzucker steif schlagen, vorsichtig mit Mascarpone vermengen. Danach heben wir die Beeren unter die Creme.

5. Nun geht es ans Schichten der Beerentorte: Wir bestreichen den untersten Boden mit dem Beerenpüree und setzen eine Schicht des gebackenen Topfenkuchens darauf. Die Creme wird darüber verteilt, gefolgt von weiterem Püree. Den zweiten Boden setzen wir auf und wiederholen den Vorgang. Zum Abschluss setzen wir den dritten Boden auf und streichen die restliche Creme glatt. Das restliche Beerenpüree wird darauf verteilt und ebenfalls glattgestrichen.

6. Die Torte darf nun für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kühlen. Danach wird sie nach Belieben mit Beeren und Zebraröllchen und Blumen dekoriert, um sie zu einem echten Blickfang zu machen.

Unsere Empfehlung hier bestellen

Torten-Zubehör-Set

Tipp