# Schwedenbomben-Beeren-Torte

Das Rezept von der Schwedenbomben-Beeren-Torte hat eigentlich alles was eine Torte braucht. Sie ist fruchtig, cremig und einfach lecker.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 4,9 h

## Zutaten

### Für den Boden

| | |
|---|---|
| 3 Stk. | Eier |
| 100 g | Zucker |
| 60 g | Mehl |
| 1 Packung | Vanillepuddingpulver |

### Für die Fruchtfüllung

| | |
|---|---|
| 750 g | Beerenmischung (Tiefkühl) |
| 25 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillepuddingpulver |
| 40 g | Zucker |
| 4 EL | Milch |

### Für die Creme

| | |
|---|---|
| 250 g | Topfen |
| 6 Stk. | Schwedenbomben |
| 400 ml | Schlagobers |
| 2 Packungen | Sahnesteif |
| 50 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |

## Zubereitung

1. Für die **Schwedenbomben-Beeren-Torte** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier mit dem Zucker ca. 5 Minuten mit dem Handrührgerät kräftig aufschlagen.

3. Danach das Mehl mit dem Vanillepuddingpulver vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und mit einem Teigspatel oder ähnliches unterheben.

4. Die Masse anschließend in die Form geben und ca. 10-15 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte hinterher komplett auskühlen.

5. Als nächstes den Tortenboden auf eine Servierplatte setzen und einen Tortenring drumherum legen.

6. Nun die Beeren, mit den 25g Zucker in einen weiten Topf geben und bei mittlerer Hitze auftauen lassen.

7. In der Zwischenzeit das Vanillepuddingpulver, mit dem Zucker und der Milch zu einer glatten Sauce anrühren.

8. Jetzt die Beeren aufkochen lassen, den Topf vom Herd nehmen, die Sauce einrühren und erneut 1-2 Minuten unter Rühren kochen lassen.

9. Dann die heiße Masse auf den Boden geben und glattstreichen. Die Fruchtfüllung sollte nun ganz auskühlen bevor man weiter verfährt.

10. Für die Creme, den Topfen, mit dem Zucker in eine mittlere Schüssel geben und kräftig aufschlagen.

11. Danach den mit Schokolade überzogenen Schaum der Schwedenbomben von der Waffel entnehmen und unterrühren. Die übrig gebliebenen Waffelböden werden später zur Dekoration verwendet und sollten zur Seite gelegt werden.

12. Nun das Schlagobers, mit dem Vanillezucker steifschlagen, dabei das Sahnesteif einrieseln lassen und die Masse anschließend unter die Creme heben.

13. Diese jetzt auf der Fruchtfüllung verteilen und glattstreichen. Die Torte sollte nun ca. 4 Stunden im Kühlschrank ruhen (besser über Nacht).

14. Vor dem Servieren die Torte aus dem Tortenring lösen, die übrig gebliebenen Waffelböden halbieren und die Torte letztendlich damit dekorieren.

## Tipp

Die Schwedenbomben-Beeren-Torte schmeckt natürlich auch mit anderen Früchten. Außerdem sollte die Torte stets im Kühlschrank gelagert werden.