

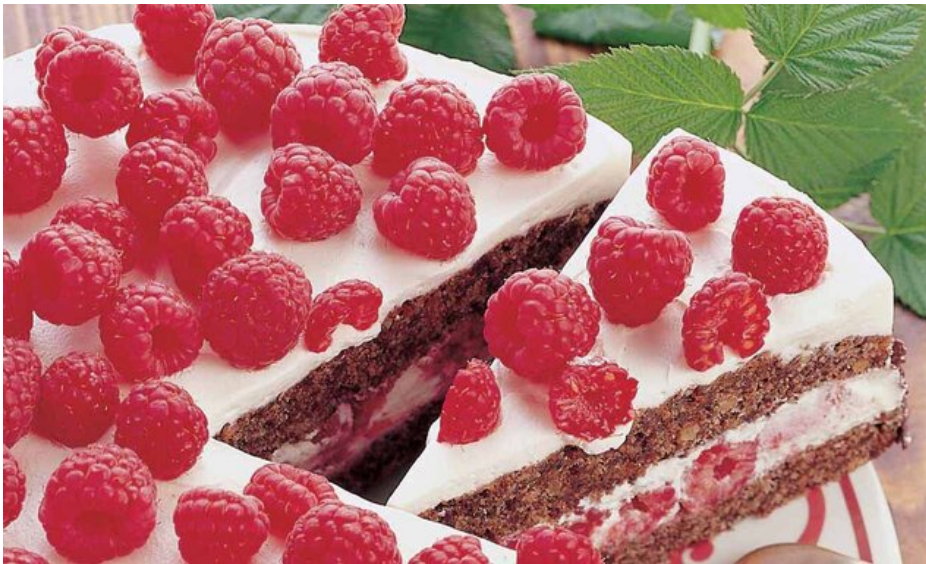
# Beerchentorte mit Dr. Oetker Backmischung Torte Wiener Art

ca. 16 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker Torte Wiener Art  
50 g weiche Butter oder Margarine  
3 Eier (Größe M)  
1/8 l Wasser  
150 g kakaohaltige Fettglasur (in der Backmischung enthalten)

### Füllung:

1/2 l flüssiges Schlagobers  
2 EL gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Zum Bestreuen:

500 g Himbeeren  
Dr. Oetker Schokolade Blättchen

## 1 Sandmasse:

Die Backmischung mit 50 g Butter (statt 100 g lt. Packung), Eiern und Wasser in eine Rührschüssel geben. Mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer Masse verrühren. Die Glasur kurz unterrühren.

## 2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 35 Minuten**

## 3 Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden.

## 4 Füllung:

Schlagobers mit Staubzucker, Vanille-Zucker und Sahnesteif aufschlagen. Die Hälfte der Füllung auf den Tortenboden streichen. Die Hälfte der Himbeeren darauf verteilen und leicht in die Füllung drücken.



5 Zum Bestreuen:

Den Tortenoberteil darauflegen und gleichmäßig andrücken. Oberfläche und Rand der Torte mit der übrigen Füllung bestreichen. Die restlichen Himbeeren auf die Oberfläche legen und den Rand mit Schokoblättchen bestreuen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Himbeeren können auch gemischte Beeren verwendet werden.

