


Schnelle Beerentorte

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich bis zu 40 Min.



Zutaten:

All-in-Sandmasse:

100 g glattes Mehl
2 KL Dr. Oetker Backpulver
100 g Zucker
100 g weiche Butter
3 Eier (Größe M)

Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
6 EL Wasser
½ l flüssiges Schlagobers
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Becher Dr. Oetker Rote Grütze
500 g (aus dem Kühlregal)
250 g gemischte Beeren (z. B. Himbeeren und Ribiseln)

1 All-in-Sandmasse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

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

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: etwa 20 Minuten

3 Belag:

Gelatinepulver mit Wasser anrühren und ca. 5 Min. quellen lassen. Schlagobers mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Die vorbereitete Gelatine erwärmen und unter die Grütze rühren. Das Schlagobers unterheben. Den Belag auf den Tortenboden streichen und mit Beeren belegen. Die Torte ca. 3 Std. kalt stellen.