

Brombeer-Biskuit-Torte

Zutaten (ø 18cm)

4 Eier
1 Prise Salz
120g Zucker
130g Mehl
Etwas gemahlene Vanille

300ml Sahne
500g Quark
1,5 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
Etwas gemahlene Vanille
Etwas Abrieb von einer halben Zitrone

500g TK-Brombeeren
100 ml Wasser
3 EL Zucker
Etwas gemahlene Vanille
3 TL Speisestärke
Etwas Wasser

Eine Schale frische Brombeeren

Zubereitung

1) Biskuitboden:

Für den Biskuitboden zunächst die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen bis der Eischnee cremig wird. Die Eigelbe unterrühren, das Mehl hinzugeben und mit der gemahlene Vanille verrühren. Füllt den Teig in eine gefettete Springform (ø 18cm). Bei 160 Grad Umluft etwa 30 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und waagrecht teilen, damit drei Böden entstehen.

2) Creme:

Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Dann Quark, gemahlene Vanille, Vanillezucker und Zitronenabrieb hinzu geben und kurz unterrühren.

3) Brombeersoße:

Die TK-Brombeeren mit dem Wasser, dem Zucker und der Vanille in einen Topf geben und zum Kochen bringen, bis die Brombeeren weich geworden sind. Dann durch ein Sieb streichen und den Brombeersaft/das Brombeerpüree erneut aufkochen lassen. Nun Speisestärke mit 6 EL Wasser verrühren und unter ständigem Rühren in die

Brombeersöße geben. Lasst die Soße aufkochen bis sie andickt. Anschließend abkühlen lassen.

4) Zusammensetzen:

Legt den ersten Biskuitboden auf einen Tortenteller. Verteilt einen Teil der Brombeersöße auf dem Boden. Gebt die Sahne-Quark-Creme in eine Spritztülle und verteilt gleichmäßig Tupfen auf dem ersten Boden. Ein paar Tropfen der Brombeersöße auf die Tupfen geben. Den zweiten Biskuitboden vorsichtig auf die Tupfen legen und leicht andrücken. Wieder zunächst Brombeersöße, dann Sahne-Quark-Tupfen verteilen. Noch einmal ein paar Brombeersößenkleckse auf den Tupfen verteilen. Den dritten Biskuitboden andrücken. Auf den dritten Tortenboden die restlichen Sahne-Quark-Tupfen verteilen und erneut Brombeersöße über die Tupfen geben. Mit frischen Brombeeren dekorieren.

5) Ihr könnt die Torte nun sofort servieren, noch ein wenig kalt stellen oder auch erst am nächsten Tag servieren.

© Fräulein Meer backt