

ZUTATEN

- 1 Pkg. Blätterteig
- 350g Beerenmix
(Brombeeren, Blaubeeren,
Himbeeren)
- 100g Zucker
- 300g Frischkäse
- 500ml Sahne
- 2 Zitronen
- 5 Blatt Gelatine
- 14 Mini-Windbeutel

BEEREN-SAHNE-TORTE MIT WINDBEUTEL

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Boden und die Deko den Blätterteig zuschneiden: Hierfür den Teig ausrollen, eine Ø20cm Springform darauf setzen und mit einem scharfen Messer einen Kreis ausschneiden. Den restlichen Teig in 8 gleichgroße Dreiecke schneiden und zusammen mit dem rund ausgeschnittenen Boden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im Ofen für ca. 15 - 20 Minuten goldbraun backen. Anschließend gut auskühlen lassen
3. Für die Creme 300g Beeren pürieren und mit Zucker, Frischkäse und dem Saft der Zitronen zu einem homogenen Teig verrühren. Restliche Beeren für die Deko einfrieren. Sahne steif schlagen und Beiseite stellen. Gelatine nach Packungsanweisung vorbereiten und in einem kleinen Topf auflösen. 5-6 EL der Beerencreme unter die Gelatine rühren und diese Mischung sehr schnell in die restliche restlichen Beerenmasse einrühren. 4/5 der Sahne zugeben und vorsichtig unterheben. Restliche Sahne im Kühlschrank kühlen
4. Einen Tortenring eng um den Blätterteigboden legen und 1/3 der Beerencreme darauf verteilen. Windbeutel mit etwas Abstand zum Rand eng aneinander darauf setzen und mit der restlichen Beerenmasse bedecken. Im Kühlschrank mindestens 5 Stunden fest werden lassen
5. Für die Deko die übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 8 Tupfer auf die Torte spritzen. Beeren aus dem Gefrierschrank nehmen und je eine Blaubeere auf die Tupfer setzen. Vorbereitete Blätterteig-Dreiecke schräg an die Sahne lehnen und mit ein paar weiteren, gefrorenen Beeren die Mitte dekorieren. Torte noch kühl genießen

REZEPT FÜR: Ø20CM SPRINGFORM
DAUER: 6 STUNDEN 00 MINUTEN



NOTIZEN