

Brombeer-Torte

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

Personen

Dauer:

Minuten

Kategorie:

Torten

Herkunft:

Familienrezept

Zutaten

Boden:

Springform 26cm Durchmesser
100g Butter
75g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker / etw. reine Vanille
4 Eier
70g geriebene Mandeln
100g geriebene halbbittere Schokolade
50g Mehl, 50g Stärke
2 TL Backpulver

Füllung:

400g Brombeeren auch TK
100ml Holundersaft oder ein anderer dunkler Saft
9 g Gelatinepulver
50g Zucker

Frischkäsecreme:

250g Mascarpone
150g Frischkäse
2 EL Joghurt
60g Puderzucker
Abrieb einer Zitrone

zum Dekorieren:

50-100g Mandelplättchen oder

<WRAP half column>

Anleitung

Den Boden der Springform fetten. Backofen auf 180°C vorheizen. Die Butter mit dem Zucker und der Vanille schaumig rühren. Nach und nach die Eier, die Mandeln und die Schokolade zufügen. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver sieben und unterziehen. den Teig in die Springform füllen und auf der zweiten Schiebleiste von unten 30-40 Minuten backen. Den Boden mindestens 2 Stunden abkühlen lassen und einmal aufschneiden. (aus GU Backvergnügen: Schwarzwälder Kirschtorte)

Von den Brombeeren 12-16 zur Dekoration beiseite legen. Die Gelatine in den Saft einrühren und quellen lassen. Dann nach Anleitung erwärmen bis sie sich gelöst hat. Die Brombeeren dazugeben, sie müssen nicht aufgekocht werden. Stehen lassen bis die Masse zu stocken beginnt.

Für die Frischkäsecreme alle Zutaten gut verrühren.

Nun kannst du die Torte

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Schokoraspeln

Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

Familienrezept

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/brombeer-torte/index?rev=1674240745>

Last update: **2023/01/20 19:52**

