

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 zusammensetzen. Am besten verwendest du eine Tortenring. Boden /Brombeermasse /Boden /Frischkäsecreme. Nun soll alles in der Kälte fest werden. Kurz vor dem Verzehr mit den Brombeeren dekorieren und je nach Geschmack die Mitte mit gerösteten Mandelplättchen oder Schokoraseln bestreuen. Wenn du Lust hast kannst du auch den Rand mit Mandelplättchen bekleben

Schokoraspeln

++++

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

*Ich habe das Rezept aus verschiedenen anderen zusammengebaut ===== Quelle =====
Familienrezept*

From:

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

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/brombeer-torte/index?rev=1674240924>

Last update: **2023/01/20 19:55**

