

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 Schokoraspeln

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 einen 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 Schokoraspeln bestreuen. Wenn du Lust hast, kannst du auch den Rand mit Mandelplättchen bekleben.

++++

Neues Rezept anlegen

Pflichtfelder

Titel * Schwierigkeit * Kategorie * Herkunft *

Optional

Menge Dauer Garzeit Rezept erstellen

From:

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

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/neu?rev=1674240308>

Last update: **2023/01/20 19:45**

