

Beeren Torte mit Zitrone



Einkaufsliste:

Für den Teig 20-24cm Springform

5Eier (Zimmertemperatur)
190g feiner Zucker
1EL Vanillezucker
40g zerlassene Butter
20ml Buttermilch
20ml Zitronensaft
Abrieb von 2 Zitronen
190g Mehl
1TL Backpulver
Prise Salz

Für die Füllung:

300g TK Beeren
50g Zucker
Saft und Abrieb von zwei Zitronen
2EL Speisestärke
400g Quark
250ml Sahne
1Pck. Sahnesteif
100g Puderzucker
1EL Vanillezucker

Außerdem:

125g Heidelbeeren
125g Himbeeren
200g Erdbeeren
Weitere Beeren zum Verzieren

So wird's gemacht:

Zunächst TK Beeren mit Zitronensaft und Abrieb sowie 50g Zucker aufkochen lassen. Speisestärke in etwas Wasser cremig rühren und in die heiße Masse rühren. Köcheln lassen bis die Masse stark eindickt, Mit Folie bedecken und abkühlen lassen.

Für den Teig: Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen. Mehl, Backpulver und Salz mischen und sieben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eier in eine Metallschüssel geben und sehr schaumig aufschlagen, Zucker einrieseln lassen. Weiter schaumig schlagen bis die Masse sehr hell und etwa verdreifacht ist. Nun die zerlassene Butter, Zitronensaft und -abrieb und Buttermilch einrühren, zum Schluss das Mehlgemisch unterheben. Masse in die gefettete Form geben und gleichmäßig verteilen, 45-55 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Oder ungebackenen Teig auf drei Backformen aufteilen und jeweils ca. 15 Minuten backen.

Derweil Sahne mit dem Zucker und Sahnesteif steif schlagen, Quark unter Rühren hinzugeben. Dickflüssige Beerenmasse unter Rühren untergeben. Teig in drei Teile teilen. Feste Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Einen Boden auf einen Kuchenteller legen. Auf den Boden die Creme tupfenweise geben, mit Himbeeren belegen und den zweiten Boden auflegen. Wieder tupfenweise Creme verteilen, mit Heidelbeeren belegen und den dritten Boden auflegen. Mit der restlichen Creme verzieren und mit Beeren, halbierten Erdbeeren etc. belegen. Kalt servieren.