

Naked Beerentraum:

Zutaten für eine 28er Form :

Bisquitboden:

4 Eier, 1Pr.Salz, 1Pck.Vanillezucker,120g Zucker, 70g Mehl, 70g Speisestärke, 1Teel.Backpulver,50g gem.Haselnüsse, 50g gehackte Mandeln, 50g Raspelschokolade

Fruchtmasse:

500g gemischte Früchte (Johannisbeeren, Heidelbeeren,Himbeeren, Erdbeeren, etc....) 100g Zucker, 1 Beutel Agartine

Creme:

400g Sahne, 200g Schmand, 2 Pck.Sahnesteif, 300g Frischkäse, ca 80g Zucker, 2Teel.Zitronensaft,1 Pck. Sofortgelatine

Dekoration:

80ml.Sahne, 80g Kuvertüre, 200g gemischte Früchte

Zubereitung:

Bisquit: Eier, Salz ,Zucker und Vanillezucker sehr lange cremig rühren.Die restlichen Zutaten vermischen und unterheben.Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Oberunterhitze ca 30 Minuten backen. Teig auskühlen und einmal durchschneiden.

Füllung:Die Früchte mit dem Zucker pürrieren und durch ein Sieb streichen.Das Fruchtpüree mit der Agartine verrühren und ca 3 Minuten leicht köcheln lassen.Masse etwas erkalten lassen bis sie lauwarm ist. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.Frischkäse,Schmand,Zitronensaft und Zucker kurz zusammen verrühren und die Sofortgelatine unterheben.Sobald die Creme gelieren beginnt die Sahne und das lauwarme Fruchtpüree leicht unterheben damit eine marmorierte Masse entsteht. Tortenring um den Boden legen und die Masse auf den unteren Boden geben.Restliche Teigschicht drauf legen.Torte für mindestens 5 Stunden gut durchkühlen

Viel Spaß beim nachbacken und genießen

