



Beeren-Gewürz-Torte

SKÖN OCH KREATIV

ZUTATEN

(für eine kleine Springform)

FÜR DIE BODEN

200 g Mehl
40 g Speisestärke
1 EL Kakao
1 TL Backpulver
1/2 TL Ingwerpulver
1/2 EL Zimt
1 TL Natron
1/4 TL Salz
1/4 TL gemahlene Muskatnuss
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
200 g Zucker
110 g Butter

40 ml Sonnenblumenöl
1 TL Vanilleextrakt
3 Eier
200 ml Buttermilch

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g Mascarpone
200 g Magerquark
100 g Vanillequark
1 Vanilleschote
200 ml Sahne

125 g Brombeeren
125 g Johannisbeeren

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Zwei Springformen einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Butter schaumig schlagen. Öl und Zucker zugeben und gut unterrühren. Vanilleextrakt zugeben und ebenfalls unterrühren. Anschließend die Eier einzeln unterrühren, sodass ein homogenen Teig entsteht. Mehl mit Backpulver, Salz, Gewürzen, Natron, Speisestärke und Kakao mischen und abwechselnd mit der Buttermilch in drei Portionen zur Buttermasse geben und unterrühren. Nicht zu lange rühren, bis alles vermengt ist. Den Teig auf die Springformen verteilen und diese etwa 25 Minuten backen. Am besten ihr kontrolliert mit einem Stäbchen. Anschließend die Böden auskühlen lassen.

Für die Creme die Sahne steif schlagen. Mascarpone und Quark miteinander verrühren. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen und zur Masse geben. Alles verrühren. Zum Schluss die Sahne unterheben. Wer mag, kann den Saft von den tiefgefroren und aufgetautem Beeren unterrühren, sodass die Masse eine rosa Farbe bekommt. Andernfalls mit Lebensmittelfarbe arbeiten.

Zum Zusammensetzen der Torte einen Boden auf eine Tortenplatte geben und die Hälfte der Quarkmasse darauf verteilen. Denn den äußeren Rand mit den Johannisbeeren belegen. In die Mitte die Brombeeren verteilen. Dann die zweite Hälfte der Masse vorsichtig darauf geben und glatt streichen. Den zweiten Boden aufsetzen. Die Masse außen nun glatt streichen und zwar so, dass sich die Johannisbeeren mit verteilen. Die Böden sollten von außen nicht mehr zu sehen sein, außer ihr wollt einen Naked Cake. Wer will kann die Torte oben noch verzieren, mit Sahnetupfen, Beerenkompott, einzelnen Beeren oder auch nur mit Sirup. Ich hab sie allerdings schlicht belassen.