





Beerentorte mit Schoko-Drip

Eine cremige Torte mit Himbeeren und Brombeeren für große Feste.

12 - 16 Stück    aufwändig  bis 80 Minuten



Wie bereite ich ganz einfach einen Drip-Cake mit fruchtiger Beerenfüllung zu?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

50 g Butter
5 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
125 g Weizenmehl
75 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

600 ml kalte Milch
400 g sehr weiche Butter
etwa 200 g Himbeeren
etwa 150 g Brombeeren
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, rot
2 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Vanilla

Ganache:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
100 g Schlagsahne

Zum Verzieren:

etwa 100 g Brombeeren
etwa 50 g Himbeeren

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischtem Zucker und Finesse unter Rühren in 1 Min. einstreuen, weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Gustin und Backin mischen und in 2 Portionen auf niedrigster Stufe unter die Eiercreme rühren. Butter zuletzt kurz unterrühren. Teig in die Springform füllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

Boden lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Mitgebackenes Papier abziehen und Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

4 Füllung zubereiten:

Beide Packungen Tortencreme Vanilla zusammen mit 600 ml kalter Milch und 400 g sehr weicher Butter nach Packungsanleitung zubereiten. 4 EL der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf kleine Backpapierstücke unterschiedliche Tuffs für die Dekoration spritzen. Diese auf einer Unterlage in den Kühlschrank stellen. Himbeeren und Brombeeren verlesen. Mittleren Boden mit Himbeeren belegen, dabei 2 cm Rand frei lassen, etwa 6 EL Creme darauf geben und bis zum Rand glatt streichen. Restliche Creme mit roter Speisefarbe kräftig rosa einfärben. 4 EL Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und wie bei der weißen Creme Tuffs spritzen und in den Kühlschrank stellen. Unteren Boden mit Brombeeren belegen, etwa 8 EL Creme darauf geben und bis zum Rand glatt streichen. Beide Böden übereinandersetzen, oberen Boden auflegen und die Torte mit restlicher Creme einstreichen.

5 Ganache zubereiten:

Kuvertüre klein hacken. Schlagsahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre unterrühren. So lange rühren, bis sie geschmolzen ist. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen (etwa 5 Min.), dann mittig auf die Torte gießen und durch Bewegen der Torte in "Nasen" etwas am Rand herunterlaufen lassen. Torte 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Beerenobst verlesen. Vor dem Servieren Tuffs vom Backpapier lösen und mit den Beeren dekorativ auf die Torte setzen.