Rezept

Stracciatella-Brombeer-Torte

Ein Rezept von Stracciatella-Brombeer-Torte, am 29.04.2024

Zutaten

4	Eier
200 ml	Öl
100 g	Schokoraspel
1 Pck.	Backpulver
600 g	Sahne
200 g	Schmand
250 g	Zucker
200 ml	Milch
300 g	Mehl
500 g	Brombeeren
2 Pck.	Vanillezucker
50 g	Schokoraspel

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.

2. Öl und Milch unter Rühren zugeben. Schokoraspeln, Mehl und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.

3. Die Brombeeren verlesen, 20 Stück dür die Dekoration beiseite stellen. Den Kuchen einmal quer teilen, den Boden mit einem Tortenring umstellen. 200 g Sahne mit 1 Pck. Vanillezucker steif schlagen, Schmand und Brombeeren unterheben, auf den Boden geben, den Deckel auflegen.

4. Den Ring entfernen. Die restliche Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen, die Schokoraspeln unterheben. Die Torte rundum mit Stracciatella-Sahne bestreichen und Brombeeren darauf verteilen.