

## Rezept

# Beeren-Minze-Torte

Ein Rezept von Beeren-Minze-Torte, am 30.05.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> weiche Butter	<b>150 g</b> Zucker
<b>4</b> Eier (Größe M)	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>300 g</b> Mehl	<b>1 Päckchen</b> Backpulver
Salz	3-4 EL Milch
<b>20</b> Blättchen Pfefferminze	<b>500 g</b> Sahne
<b>750 g</b> gemischte Beeren (z. B. Rote und Schwarze Johannisbeeren, Himbeeren, kleine Erdbeeren)	<b>4</b> Baisers (Fertigprodukt; Bäckerei) Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Für den Teig Butter, Zucker und Eier mit den Quirlen des Handrührgeräts hell-schaumig schlagen. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Zitronenschale mit Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz zügig unter die Eiermasse rühren. So viel Milch unterrühren, dass der Teig schwer reißend vom Löffel fällt.
2. Den Teig vierteln und eine Portion auf den Formboden streichen. Den Boden im heißen Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, aus der Form lösen, auf ein Gitter stürzen, das Backpapier abziehen und dieses erneut in die Form einspannen. Aus dem Teig auf die gleiche Art und Weise noch drei weitere Böden backen. Diese auf Küchegittern auskühlen lassen.
3. Für die Füllung und die Garnitur die Pfefferminze waschen, trocken tupfen und 15 Blättchen fein hacken. Die Sahne steif schlagen und die gehackte Minze unterheben. Die Beeren verlesen, bei Bedarf waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Johannisbeeren mit einer Gabel entrispen, Erdbeeren entkelchen. Jeden Boden mit je einem Viertel der Minzsahne bestreichen, mit je einem Viertel der Beeren belegen und mit je 1 zerbröselten Baiser bestreuen. Die Torte auf einer Tortenplatte zusammensetzen und dann mindestens 2 Std. kalt stellen. Kurz vor dem Servieren den obersten Boden zusätzlich mit Pfefferminzblättchen dekorieren. Die Torte mit Puderzucker bestäubt servieren.