

Rezept

Beerentorte auf nussigem Biskuitteig

Ein Rezept von Beerentorte auf nussigem Biskuitteig, am 17.04.2024

Zutaten

4 Eier	150 g Zucker
200 g gemahlene Haselnusskerne	400 g Sahne
2 Päckchen Sahnesteif	600 g gemischte Beeren (frisch oder TK-Ware)
1 Päckchen roter Tortenguss	250 ml roter Fruchtsaft (z. B. Roter Traubensaft)
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Boden der Springform fetten. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine schaumig schlagen. Die Nüsse mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form geben und ca. 20 Min. (Mitte, Umluft 180°) backen, danach auf eine Kuchenplatte stürzen, abkühlen lassen.
2. Die Sahne steif schlagen und das Sahnesteif kurz unterrühren. Einen Tortenring um den Biskuitboden stellen, die Sahne auf dem Boden verstreichen und die Beeren darauf verteilen. Den Tortenguss mit 3 EL Saft glatt rühren, den restlichen Saft erhitzen. Den angerührten Tortenguss in den Saft einrühren, unter Rühren kurz aufkochen lassen und über die Beeren gießen. Die Torte mindestens 1 Std. im Kühlschrank durchkühlen.