Rezept

Brämer Torte

Ein Rezept von Brämer Torte, am 11.11.2026

Zutaten

100 g	Zartbitter-Schokolade
1 Prise	Salz
120 g	weiche Butter
2 EL	Mehl
2 Päckchen	Sahnesteif
1 Glas	Preiselbeeren in Gelee (Inhalt 400 g)
	Backpapier für die Form
4	Eier
120 g	Zucker + 2 EL Zucker
125 g	gehackte Mandeln
400 g	Sahne
2 Päckchen	Vanillezucker
	Minzblättchen für die Dekoration

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Schokolade fein hacken. 2 der Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen, 2 EL Zucker einrieseln lassen. Butter und Zucker cremig rühren. Eier und Eigelbe unterrühren. Mandeln, Mehl und die Schokolade unterrühren. Den Eischnee unterheben.

2. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 180° (unten, Umluft 160°) 30 Min. backen. Gut auskühlen lassen. Einmal quer durchschneiden.

3. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. 4 EL Preiselbeergelee für die Deko beiseite stellen. Den unteren Boden mit dem restlichen Preiselbeergelee und der Hälfte der Sahne bestreichen. Den zweiten Boden auflegen, leicht andrücken und mit der restlichen Sahne bestreichen.

4. Mit einem Esslöffelrücken Vertiefungen in die Sahne drücken. Die Vertiefungen mit Preiselbeergelee füllen. Mit Minzblättchen dekorieren.