

## Rezept

# Brämer Torte

Ein Rezept von Brämer Torte, am 22.06.2024

## Zutaten

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

## 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.