

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 02.07.2021

Sommerliche Beerentorte mit Knusperboden

Für 16 Stück

Zutaten:

Für den Boden:

150 g Weizenmehl (Type 405)
100 g weiche Butter
90 g Zucker
1 Prise Salz
180 g weiße Schokolade
50 g Cornflakes

Für die Quarkcreme:

200 ml Zitronensaft
1 Bio-Zitrone, davon den Abrieb
80 g Zucker
50 g Butter
2 Eigelb (Größe M)
20 g Speisestärke
5 Blatt Gelatine, weiß
300 g Schlagsahne
250 g Speisequark (40 %)

Für die Garnitur:

Für die Garnitur:

ca. 300 g gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren und kleine Erdbeeren)
1 Pck. Tortenguss, klar
etwas Minze

Außerdem:

Backpapier für das Blech
Tortenring (Ø 26 cm)
1 Spritzbeutel mit Lochtüle (Ø 10-13 mm)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Mehl sieben.
2. Für den Boden Butter und Zucker in eine Rührschüssel geben. Mit den Schneebesen des Handrührgeräts hellcremig aufschlagen, bis der Zucker gelöst ist. Mehl und Salz hinzufügen und unterrühren.
3. Den Teig auf dem Backblech geben und ca. 3 cm dick ausrollen. Im Ofen auf der mittleren Schiene 25–30 Minuten backen. Boden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und in kleine Stücke brechen.
4. Inzwischen für die Quarkcreme 150 ml Zitronensaft, -abrieb, Zucker und Butter in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Eigelbe mit übrigem Zitronensaft (50 ml) und Stärke glatt verrühren. Anschließend in den heißen Saft rühren und alles noch mal aufkochen. Zitronenpudding abkühlen lassen.
5. Währenddessen die Schokolade grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Flüssige Schokolade mit Cornflakes und zerkleinertem Boden vermischen.
6. Den Tortenring auf eine Kuchenplatte stellen. Knusperboden einfüllen, darin verteilen und mit einem Esslöffel andrücken. Boden zugedeckt ca. 15 Minuten kalt stellen.



7. Die Gelatineblätter in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen und mit dem Quark glatt verrühren.
8. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in einen kleinen Topf geben und unter Rühren erwärmen, bis die Gelatine geschmolzen ist.
9. Gelatine unter den Zitronenpudding rühren. Die Sahne-Quark-Mischung unterheben. 1/3 der Quarkcreme in den Spritzbeutel füllen. Die restliche Zitronencreme auf dem Knusperboden glatt verstreichen.
10. Mit dem Spritzbeutel ringsherum am Rand Tupfen auf die Creme spritzen. Anschließend die Torte im Kühlschrank mindestens 1,5 Stunden zugedeckt kalt stellen und fest werden lassen.
11. Zum Servieren den Tortenring lösen und abheben. Nach Belieben die Torte bereits in 16 Stücke einteilen. Beeren vorsichtig waschen, gründlich trocken tupfen. Minze ebenfalls waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen.
12. Die Torte mit den Früchten garnieren. Den Tortenguss nach Packungsbeilage herstellen, auf den Früchten verteilen und fest werden lassen. Torte mit Minze garnieren.