

"Erdbeer-Stachelbeer-Torte" von V. Rabe, Westerholz



Boden:

6 Eier

200 g Zucker

1 P. Vanillezucker

150 g Mehl

1 TL Backpulver

50 g Kakao

Füllung:

2 P. Vanillepudding

2 EL. Haseknussskrokant

200 g Löffelbiskuit

200 g Erdbeeren

200 g Stachelbeeren

1 P. Tortenguss.

200 ml Schlagsahne

1 P. Sahnesteif

Eier trennen.

Eigelb mit 100 g Zucker, Vanillezucker schaumig rühren.

Eiweiß steif schlagen.

Restlichen Zucker unterziehen und unter die Eigelbmasse heben. Mehl, Kakao und Backpulver vermischen, sieben und unter die Eimasse ziehen.

Backofen auf U-/Oberhitze

170°C vorheizen. Masse in eine mit Backpapier ausgelegten Springform Ø 26cm füllen und ca. 40 min backen.

Erdbeeren und Stachelbeeren waschen und klein schneiden.

Pudding lt. Packungsangabe zubereiten. Fertigen Pudding in der Menge halbieren und unter die eine Hälfte den Krokant rühren.

Ausgekühlten Tortenboden

zweimal quer aufschneiden.

Einen Boden in einen Tortenring legen.

Die Löffelbiskuit in der Höhe dem Tortenring anpassen und mit der Schnittkante auf den Rand des Tortenboden stellen. Vanillepudding mit dem Krokant auf den Boden geben und verteilen.

Zweite Bodenhälfte am Rand schmaler schneiden, damit er zwischen die Biskuits passt und schließlich auf den Pudding legen. Darauf die 2. Hälfte des Puddings verteilen.

Abgeschnittenen Tortenbodenrand zerbröseln, auf den Pudding streuen, darauf die Früchte legen und mit dem fertigen Tortenguss bestreichen.

Schlagsahne mit dem Sahnesteif schlagen und die Torte mit Rosetten garnieren.