

Beerentorte

Boden für 24 Springform:

- 150 g Buchweizengrütze
- 150 g entkernte Datteln
- 150 g Walnüsse

Belag Variante 1:

- 400 g Mascarpone
- 100 g Erdbeeren - waschen, kleinschneiden.
- 4 TL Sofortgelatine
- 2 P. Vanillezucker
- 2 TL Zucker je nach Süße der Beeren
- einige andere Früchte, hier Himbeeren & Heidelbeeren

Belag Variante 2:

- 500 g Quark 20 %
- 200 g Sahne
- 3 – 4 EL Zucker
- 11 Blatt Gelatine
- 250 g Himbeeren,
- ca. 5 EL Heidelbeeren & einige Johannisbeeren
- 1 heller Tortenguß

Zubereitungszeit: 30 min

Kühlzeit: 3 Std.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 10



Zubereitung:

Für den Boden: Buchweizen in einer Pfanne ohne Fett rösten, auskühlen lassen. Datteln & Walnüsse klein hacken, Buchweizen zugeben & alles zu einem Teig verkneten, falls er zu trocken ist etwas Wasser zufügen.

Auf den Boden einer Tortenplatte (mit Springformrand) drücken. Kalt stellen.

Variante 1:

Auf den Tortenboden ca. 100 g Mascarpone streichen, mit Puderzucker bestäuben. Die restliche Mascarpone mit den Erdbeeren, der Gelatine und dem Vanillezucker pürieren und auf den Tortenboden geben. Min. 3 Std. kalt stellen, danach mit Beeren verzieren.

Variante 2 :

Sahne steif schlagen mit Quark & Zucker verrühren.

Gelatine 10 Min in kaltes Wasser einweichen, dann ausdrücken und in einem Topf kurz verflüssigen, nicht kochen lassen!!! zur Quark-Sahne-Creme zugeben. Ca. 10 Min. in den Kühlschrank geben, wenn sie anfängt zu stocken, auf den Boden mit Springformrand verteilen & min. 2 Std. kühl stellen.

Beeren auf Torte verteilen.

Tortenguß nach Packungsanleitung zubereiten und auf Torte verteilen

Ich habe den Tortenguß mit Grenadinesirup (statt Zucker) & etwas Wasser zubereitet.