



MUTTERTAG  
8. Mai 2022

# Himmlische Krönung

Ein cremig-fruchtiges Geschmackserlebnis mit Liebe gemacht!

## Beerentorte mit Schoko-Drip

### Zutaten:

*Für den Biskuitteig:* 50 g Butter, 5 Eier (Größe M), 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen geriebene Zitronenschale, 125 g Weizenmehl, 75 g Speisestärke, 1 gestrichener Teelöffel Backpulver.

*Für die Cremefüllung:* 600 ml kalte Milch, 400 g sehr weiche Butter, etwa 200 g Himbeeren, etwa 150 g Brombeeren, Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot, 2 Päckchen Dr. Oetker Tortencreme Vanilla.

*Für die Ganache:* 150 g Kuvertüre Zartbitter, 100 g Schlagsahne.

*Zum Verzieren:* etwa 100 g Brombeeren, etwa 50 g Himbeeren.

### Zubereitung:

*Vorbereiten:* Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform (26 cm) fetten und mit Backpapier auslegen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 180 °C, Heißluft 160 °C).

*Biskuitteig:* Eier mit einem Mixer schaumig schlagen. Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale unter Rühren einstreuen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und in zwei Portionen auf niedrigster Stufe unter die Eiercreme rühren. Butter hinzufügen. Teig in die Springform füllen. Form in das untere Drittel des Backofens schieben und 30 Minuten backen. Boden lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Mitgebackenes Papier abziehen und Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

*Cremefüllung:* Beide Packungen Tortencreme Vanilla zusammen mit der kalten Milch und der weichen Butter nach Packungsanleitung zubereiten. 4 EL der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf kleine Backpapierstücke unterschiedliche Tufts für die Dekoration spritzen. Diese auf einer Unterlage in den Kühlschrank stellen. Himbeeren und Brombeeren verlesen. Mittleren Boden mit Himbeeren belegen, dabei 2 cm Rand freilassen, etwa 6 EL Creme darauf geben und bis zum Rand glatt streichen. Restliche Creme mit roter Speisefarbe kräftig rosa einfärben. 4 EL Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und wie bei der weißen Creme Tufts spritzen und in den Kühlschrank stellen. Unteren Boden mit Brombeeren belegen, etwa 8 EL Creme darauf geben und bis zum Rand glatt streichen. Beide Böden übereinandersetzen, oberen Boden auflegen und die Torte mit restlicher Creme einstreichen.

*Ganache:* Kuvertüre klein hacken. Schlagsahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre unterrühren bis sie geschmolzen ist. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann mittig auf die Torte gießen und durch Bewegen der Torte in *Nasen* etwas am Rand herunterlaufen lassen. Torte zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

*Verzieren:* Beerenobst verlesen. Vor dem Servieren Tufts vom Backpapier lösen und mit den Beeren dekorativ auf die Torte setzen.

**Plum's Kaffee**  
Deutschlands älteste Kaffeerösterei

**ECM Puristika - jetzt auch in creme**

Hammerweg 4 • Körbergasse 14 • Hof 2  
Telefon: 0241-730 22 • [www.plumskaffee.de](http://www.plumskaffee.de)