



## Beerentorte

### Zutaten Böden:

250 g Mehl  
15 g Backpulver  
2 Eier  
1 Prise Salz  
250 g Zucker  
250 ml Milch  
175 ml Rapsöl  
500 g TK-Beeren-Mix

### Zutaten Fruchtspiegel:

2 1/2 Blatt Gelatine  
40 g Zucker  
4 g Agar-Agar  
(pflanzliches Gelmittel)  
500 g Beerenpüree

### Zutaten Beeren-Mousse:

12 Blatt Gelatine  
750 g TK-Beeren-Mix  
4 Eiweiß  
210 g Zucker  
500 g Sahne

### Zur Dekoration:

200 g Sahne  
evt. etwas Lebensmittelfarbe  
frische Beeren

### Zubereitung Böden:

Mehl mit Backpulver mischen und sieben. Eier und Salz in einer Rührschüssel schaumig aufschlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen und stabil aufschlagen. Dann Milch und Rapsöl langsam einfließen lassen. Mehlmix in 2-3 Portionen unterheben. Teig mit Folie bedeckt ca. 12 Std. im Kühlschrank lagern.

### Zubereitung Fruchtspiegel:

Gelatine kalt einweichen. Zucker mit Agar-Agar mischen und mit 125 g Fruchtpüree in einem Topf vermengen. Unter Rühren aufkochen und ca. 1 Min. leise köcheln lassen. Gelatine ausdrücken. Mit restlichem Fruchtpüree unter die Agar-Agar-Mischung rühren. Gelee in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Springform (Ø 20-22 cm), füllen und Abgedeckt im Kühlschrank gelieren lassen.

Backofen auf 180° C (Umluft 160° C) vorheizen. Teig einmal gut durchrühren, um entstandene Blasen heraus zu rühren. Masse in 2 mit Backpapier ausgelegte Springformen (Ø 20-22 cm) verteilen und glatt streichen. Die gefrorenen Beeren gleichmäßig darauf verteilen. Teig ca. 45 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

### Zubereitung Beeren-Mousse:

Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Früchte waschen bzw. verlesen, TK-Früchte auftauen. Beeren pürieren, durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. Unter Rühren sanft erwärmen. Gelatine ausdrücken, im Beerenpüree auflösen. Masse kühl stellen. Eiweiß mit 20 g Zucker steif schlagen. Weitere 190 g Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eischnee in 2-3 Portionen mit einem Teigschaber unter das Püree heben. Sahne steif schlagen, ebenfalls unterheben.

Ersten Boden auf Tortenplatte setzen. Mit extrahohem Tortenring umschließen. Hälfte Beeren-Mousse einfüllen. Gelee aus der Form lösen, auflegen. Zweiten Boden auflegen und mit restlicher Mousse bedecken. Torte abgedeckt mind. 4 Std. im Kühlschrank gelieren lassen.

Rest. Sahne mit etwas Lebensmittelfarbe einfärben, steif schlagen, die Torte rundherum damit einstreichen und mit ein paar frischen Beeren dekorieren.