

Beeren-Mandelmilch-Torte



Sehr lecker und fruchtig

Für diese Torte habe ich zwei Packungen mit unterschiedlichen Beeren verarbeitet.

Um etwas mehr Füllmasse zu haben, habe ich noch etwas Mandelmilch dazugegeben.

Die Masse erhärtet zwar im Kühlschrank, aber sie ist noch eher geleeartig als fest. Vermutlich hängt das damit zusammen, dass die pürierten Beeren ja keine Flüssigkeit bilden, die durch die Blattgelatine gebunden wird, sondern eher musartig bleiben.

Daher ist es notwendig, die Torte tatsächlich über Nacht im Kühlschrank erhärten zu lassen, damit man auf der sicheren Seite ist.

Garniert habe ich die fertige Torte mit etwas Leinsamen.

Geschmacklich ist die Torte toll, sie schmeckt hervorragend frisch und fruchtig.

Beeren-Mandelmilch-Torte



20. September 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Torte](#)

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

30 Minuten

Wartezeit

12 Stunden

Gesamtzeit

40 Minuten



Zutaten

Für den Boden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 500 g Erdbeeren
- 500 g Heidelbeeren
- 500 ml Mandelmilch
- 15 Blatt Gelatine

Anleitung

1. Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten, in einer Spring-Backform mit Backpapier ausdrücken und backen.

2. Etwas erkalten lassen.
3. Gelatine in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und einweichen.
4. Beeren putzen, in einen Topf geben und mit dem Pürierstab fein pürieren.
5. Milch dazugeben.
6. Gelatine ausdrücken, zu der Beerenmasse geben und diese leicht erhitzen. Dabei Gelatine schmelzen lassen und mit dem Schneebesen gut verrühren.
7. Füllmasse auf den Mürbeteigboden gießen.
8. Torte über Nacht in den Kühlschrank geben.
9. Danach von der Backform und dem Backpapier befreien.
10. Mit etwas Leinsamen garnieren.
11. Stückweise anschneiden und servieren.
12. Guten Appetit!

Schlagwörter

Blattgelatine,

Erdbeeren,

Heidelbeeren,

Mandelmilch,

Mürbeteig

© 2024 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/09/20/beeren-mandelmilch-torte/>