

Beeren-Torte



Mit Streuseln garniert

Eine Torte, für die Beeren in zweierlei Hinsicht verwendet werden.

Einmal für die Flüssigkeit der Füllmasse eine Buttermilch, die schon mit Waldbeeren zubereitet ist und die ich in dieser Form gekauft habe.

Dazu aber dann noch zusätzlich für die Füllmasse frische, ganze Heidelbeeren, die ich noch dazu gebe.

Des weiteren noch etwas Sahne, um die Buttermilch ein wenig zu verlängern.

Und natürlich unabdingbar Gelatine zum Verfestigen der Füllmasse im Kühlschrank.

Der Tortenboden benötigt ja eine Stunde zum Verhärten im Kühlschrank.

Und da ich als Geliermittel pflanzliches Agar Agar verwende,

braucht die Torte dann insgesamt nur noch weitere drei Stunden im Kühlschrank, bis dann auch die Füllmasse ausgehärtet ist.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 200 ml Sahne
- 750 ml Buttermilch (mit Waldbeeren)
- 2 Päckchen Agar Agar (für 1 l Flüssigkeit)
- 300 g Heidelbeeren

Zum Garnieren:

- Milkschokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 4 Stdn.



Mit frischen Heidelbeeren

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, Agar Agar hineingeben

und mit dem Schneebesen gut verrühren. Unter Rühren zwei Minuten kochen.

Vom Herd nehmen.

Die Buttermilch dazugeben und alles gut verrühren.

Dann die ganzen Heidelbeeren dazugeben und alles vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und Torte mindestens drei Stunden in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen. Mit Milkschokoladenstreusel bestreuen.

Backform und Backpapier entfernen.

Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!