

Hier und heute



Beeren-Mandel-Torte

Die Beeren-Mandel-Torte von Theresa Knipschild kommt mit einem raffinierten Boden aus Cantuccini (italienisches Mandelgebäck) und Mandeln daher. Und einer Creme aus Sahne-Joghurt, Beerenkonfitüre und einen Spiegel aus frischen Beeren.

Das Rezept

Von Theresa Knipschild für eine Springform 26 cm

Zutaten für die Torte

- ca. 300 g Cantuccini
- 50 g Mandelkerne mit Haut
- 100 g Butter
- 6 Blatt Gelatine
- 200 g Schlagsahne
- 200 g Joghurt, Fettstufe nach Geschmack
- 200 g Frischkäse, Doppelrahm
- 4 TL flüssigen Honig
- ggf. etwas Zucker
- 150 g Beerenkonfitüre

Zutaten für den Beerenspiegel

- 300 ml roten Fruchtsaft z. B. Traubensaft, Johannisbeerenektar
- 1x Tortengusspulver
- 300 g gemischte Beeren

Zubereitung

Mandelkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Cantuccini in einen Gefrierbeutel oder Blender geben und grob zerbröseln. Mandeln grob hacken. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Gebäckstücke und Mandeln mit Butter gründlich mischen. Den Boden der Springform mit Backpapier beklemmen. Die Tortenbodenmasse in die Form geben und mit einem Löffel oder Glasrücken fest andrücken.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. 150 g des Joghurts in einem kleinen Topf erwärmen, er sollte nicht dampfen. Restlichen Joghurt mit Frischkäse und Honig verrühren. Abschmecken und eventuell nachsüßen. Gelatine gut ausdrücken und in dem Joghurt im Topf schlierenfrei verrühren. Mit der Frischkäse-Joghurtmischung verrühren und dann die geschlagene Sahne unterheben.

Den angedrückten Boden mit Konfitüre bestreichen. Frischkäse-Joghurtmischung darauf verteilen und mindestens eine Stunde kaltstellen.

Tortengusspulver mit Fruchtsaft in einem kleinen Topf nach Packungsanleitung kochen. Ca. zehn Minuten abkühlen lassen. Beeren auf die Creme geben und mit Tortenguss auffüllen. Mindestens drei Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren aus dem Ring lösen und vorsichtig anschneiden.