

Sommerbeeren-Torte

Für den Biskuit:

6 Eier
200 g Zucker
125 g Weizenmehl 405
75 g Stärkemehl
2 TL Backpulver

Füllung:

300 g Joghurt 1,5%
1 TL Vanillezucker
250 g Magerquark
300 g Sahne mit
1 PÄ. Sahnesteif steif
geschlagen
30 g Sofortgelatine
300 g gemischte
Beeren

Zum Fertigstellen:

200 g Sahne mit ei-
nem PÄ. Sahnesteif
steifgeschlagen
1 Rosenblüte unbe-
handelt
Beeren und etwas Pu-
derzucker

Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluft).

Für den Biskuit die Eier mit dem Zucker hell-
schaumig rühren. Das mit dem Stärkemehl ver-
mischte und gesiebte Mehl mit dem Backpulver
unterheben. Ein Drittel des Teig in eine mit
Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Ø ein-
füllen und im vorgeheiztem Backofen ca. 20 Mi-
nuten backen. Den restlichen Teig auf ein mit
Backpapier ausgelegtes Backblech (am besten
mit einem Backrahmen) streichen. Die Teigplatte
18-20 Minuten backen. Beide Biskuits im An-
schluss aus der Form lösen und auf einem Ku-
chengitter abkühlen lassen. Das Backpapier ab-
ziehen.

Für die Füllung den Quark mit dem Joghurt und
dem Zucker verrühren. Vanillezucker und Sofort-
gelatine mit einem Schneebesen einrühren. Die
Sahne unterziehen.

Den Kuchenboden auf eine Tortenplatte legen.
Mit etwas Creme bestreichen.

Die Kuchenplatte mit etwa der Hälfte der Creme
bestreichen. Mit den Beeren belegen. Ein paar
Beeren zum Verzieren dabei zurückbehalten. Die
Kuchenplatte in etwa 5 cm breite Streifen
schneiden. Den ersten Streifen aufrollen und in
die Mitte des Kuchenbodens stellen.

Die restlichen Streifen immer weiter darum herum wickeln, sodass eine Spirale entsteht. Den Kuchen mit einem Tortenrand umstellen und mit der restlichen Creme abdecken. Dabei die Creme glatt streichen. Im Kühlschrank etwa zwei Stunden kühlen. Im Anschluss den Tortenrand abnehmen und den Rand der Torte mit Sahne einstreichen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Ein paar Sahnetuffs im Halbkreis aufspritzen. Mit den restlichen Beeren und der Rosenblüte ausgarnieren. Mit etwas Puderzucker bestreuen.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 20 und
18-20 Minuten

