



Backen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 05.07.2024

Beeren-Schmand-Torte mit Knusperboden (aus dem Kühlschrank) **Für 14 Stück**

Zutaten:

Für den Knusperboden:

180 g Butterkekse
20 g Cornflakes, ungesüßt
75 g weiße Schokolade
75 g Butter

Für die Füllung:

300 g frische Beeren (nach Belieben z. B. Johannisbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren)
7 Blatt weiße Gelatine
200 g Schlagsahne
200 g Schmand
200 g Joghurt
250 g Quark (40 % Fett)
5 EL Zitronensaft
80 g Zucker

Außerdem:

Tortenring (Ø 26cm)
Backpapier für den Ring
Rollholz oder gefüllte (Glas)Flasche

Zubereitung

1. Einen Tortenring (Ø 26cm) mit Backpapier einschlagen.
2. **Für den Knusperboden** Butterkekse und Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Rollholz fein zerkleinern.
- Claudias Tipp:** Wenn im Camper nicht vorhanden, geht auch eine Glasflasche.
3. Schokolade in Stücke brechen. Mit der Butter in eine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad zerlassen.
4. Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Keksmischung am besten mit einem Silikonschaber unterrühren. Mischung in den vorbereiteten Tortenring geben und andrücken, Tortenring kaltstellen.
- Claudias Tipp:** Zum Andrücken können Sie den ebenen Boden eines Trink- oder Marmeladenglases nehmen.
5. **Für die Füllung** die Beeren in einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen. 14 Beeren für die Dekoration beiseitelegen.
6. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
7. Die Sahne steifschlagen und kaltstellen.
8. Schmand, Joghurt, Quark, Zitronensaft und Zucker in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen glattrühren.
9. Gelatine ausdrücken und in einen kleinen Topf geben. Gelatine bei milder Hitze auflösen und von der Kochstelle nehmen.
10. 4 EL von der Schmandmischung mit einem Schneebesen unter die Gelatine rühren.
11. Angerührte Mischung unter die restliche Schmandmischung rühren.
12. Sahne mit dem Schneebesen unterheben.
13. Beeren vorsichtig mit einem Silikonschaber unterarbeiten.
14. Beeren-Schmandmischung auf den Knusperboden geben und für mindestens 2 Stunden kaltstellen.
15. Torte aus dem Ring lösen, in 14 Stücke einteilen und auf jedes Tortenstück eine der verwendeten Beeren setzen.