

Zum Dahinschmelzen

Ein sensationeller Genuss aus saftigen Schokoböden, Sahne und herben Preiselbeeren, getoppt mit Zartbitterraspeln und Pistazien



Backen
nach
Bildern



Schritt 4 Die Hälfte der Preiselbeeren auf dem Boden verteilen. 400 g Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen. Die Hälfte davon aufstreichen. Den 2. Boden auflegen. Die restlichen Beeren – bis auf 2 EL – und die 2. Hälfte der Schlagsahne aufstreichen. 2 Std. kühlen.



Schritt 5 Die übrigen 300 g Sahne steif schlagen. $\frac{1}{3}$ davon in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Die Torte mit der übrigen Sahne rundum einstreichen. Den Tortenrand evtl. mit einem Tortenkamm rillen.

Preiselbeer-Torte

Für 12 Stücke:

- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 80 g Mehl
- 3 EL Kakaopulver
- 2 TL Backpulver
- 175 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 500 g Wildpreiselbeeren (Glas)
- 700 g Sahne
- 2 Päckchen Sahnefestiger
- 50 g Zartbitter-Schokoraspel
- 2 EL gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG



Schritt 1 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. 1 Stück Backpapier in eine Springform (Ø 26 cm) einspannen. Die Haselnüsse mit Mehl, Kakao- und Backpulver mischen.



Schritt 2 Weiche Butter mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier nach und nach dazugeben und weiter-

schlagen. Den Haselnuss-Mehl-Mix unterrühren. Teig in der Springform verteilen und glatt streichen.



Schritt 3 Den Kuchen ca. 35 Min. im Ofen backen, dann herausnehmen und auskühlen lassen. Den Kuchen aus der Form lösen und einmal halbieren. Den unteren Boden auf eine Platte setzen und mit einem Tortenring umstellen.



Schritt 6 Die Sahne im Spritzbeutel als Kringel an den Tortenrand spritzen. Übrige Preiselbeeren in die Sahnekringel füllen. Die Torte mit Schokoraspeln und gehackten Pistazien garnieren. In den Kühlschrank stellen.

Zubereitung: ca. 1½ Std.

Pro Stück: ca. 450 kcal, 36 g F, 25 g KH, 6 g E