

Beerensahnetorte mit Schokoguss

Weicher Kakaobiskuit mit sahnig – fruchtiger Füllung und Schokoguss, machen diese Torte zu einem besonderen Blickfang!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Biskuit:

4 Eier (Gr. L)*

80g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

25g Kakaopulver

1,5 TL Backpulver

Für die Füllung:

5 Blatt weiße Gelatine

500g gemischte Beeren (Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren)

600ml Sahne

2 P. Vanillezucker

1 EL Zucker

Zur Dekoration:

200ml Sahne

1 P. Sahnesteif

1 P. Vanillezucker

160g Zartbitterkuvertüre

15g Kokosfett

200g gemischte Beeren (Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren)

Puderzucker

1. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers sehr steif schlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und Vanillezucker dickcremig rühren.

2. Mehl, Kakao und Backpulver auf die Eidottermasse sieben und mit dem steif geschlagenen Eiweiß vorsichtig vermengen.

3. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 25 – 30 Minuten backen.

4. Den fertigen Biskuit aus der Form lösen, Backpapier abziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

5. Den Biskuit einmal waagerecht (mittig) teilen. Den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Beeren für die Füllung waschen und putzen. Erdbeeren vierteln. Die Sahne steif schlagen, dabei Vanillezucker und Zucker einrieseln lassen. Die Gelatine ausdrücken und mit 3 EL heißem Wasser auflösen. Einen Esslöffel Sahne zur Gelatine rühren, dann das Gelatinewasser sofort unter die Sahne rühren. Beeren unterheben und die Masse auf die Torte streichen. Den oberen Biskuit auflegen und die Torte etwa 3 – 4 Stunden kühle stellen, gerne auch über Nacht.

6. Kuvertüre und Kokosfett im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker fest aufschlagen. Den Tortenring von der Torte lösen und die Torte mit Schlagsahne ringsum bestreichen. Beeren waschen und abtropfen lassen. Nun den Schokoguss auf die Torte verteilen. Achtung! Der Guss darf nicht zu warm sein, sonst verläuft dieser zu schnell und lässt die Sahne am Tortenrand schmelzen! Vorsichtig die Kuvertüre mittig auf die Torte geben und mit einem Löffel vorsichtig nach außen streichen, sodass die Kuvertüre etwas am Rand entlang herunterläuft. Die Beeren mittig, mithilfe etwas Kuvertüre, auf der Torte platzieren.

Mit wenig Puderzucker bestäuben.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.



