

Blaubeer-Cassis-Torte

Zutaten für 12 Stück:

Für den Biskuit

2 Eier (M)
100 g Zucker
2-3 EL heißes Wasser
75 g Mehl
50 g Speisestärke
1 gestrichener TL
Backpulver

Außerdem

20 g Baisertupfen
(Fertigprodukt)

Für die Creme

600 g wilde Blaubeeren aus
Kanada (tiefgefroren)
12 Blatt weiße Gelatine
100 ml Crème de Cassis
(schwarzer
Johannisbeerlikör)
500 ml Schlagsahne
80 g Zucker
abgeriebene Schale von 1/2
Bio-Zitrone



Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiß mit 30 g Zucker steif schlagen. Eigelb mit dem übrigen Zucker und dem Wasser cremig aufschlagen. Eischnee darauf geben. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und darüber sieben. Mit einem Schneebesen locker unterziehen. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 15-18 Minuten backen. Boden auskühlen lassen.
2. Blaubeeren auftauen lassen. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Ca. 2/3 der Blaubeeren in einem Mixer fein pürieren. Blaubeerpüree mit Cassis verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und bei mäßiger Hitze auflösen. 4-5 EL von dem Blaubeerpüree unterrühren und dann unter das übrige Blaubeerpüree rühren. Kühl stellen, bis die Masse beginnt zu gelieren.
3. Sahne steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Zitronenschale unterrühren. Die Sahne unter das Blaubeergelee ziehen und zum Schluss die restlichen Blaubeeren unterziehen.
4. Den Biskuitboden aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring darum schließen. Die Blaubeer-Sahne auf dem Biskuitboden verteilen. Torte 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Tortenring vorsichtig lösen und die Torte auf eine Tortenplatte setzen. Mit zerbröckeltem Baiser bestreuen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten + Auftau- und Kühlzeit

Nährwertangaben pro Stück:

Energie: 277 kcal / 1162 kJ
Eiweiß: 4,3 g
Fett: 13,9 g
Kohlenhydrate: 31 g



Wild Blueberry Association of North America
Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten