

## Blaubeer-Torte Schwarzwälder Art

### Zutaten für 12 Stücke:

#### Für den Biskuit

3 Eier (L)  
100 g Zucker  
3 EL heißes Wasser  
100 g Mehl  
15 g Kakaopulver zum  
Backen  
2 gestrichene TL Backpulver

#### Für die Vanille-Sahne

6 Blatt weiße Gelatine  
500 ml Schlagsahne  
60 g Zucker  
2 Päckchen Bourbon-  
Vanillezucker  
4 EL Kirschwasser

#### Für die Blaubeerfüllung

4 Blatt weiße Gelatine  
600 g wilde Blaubeeren  
aus Kanada (tiefgefroren;  
einige zum Garnieren  
abnehmen)  
50 g Zucker  
400 ml roter Traubensaft

#### Außerdem

einige Backoblaten  
30 g Schokoladenraspel



### Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei die Hälfte Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und dem heißen Wasser dick cremig aufschlagen. Eischnee darauf geben. Mehl mit Kakaopulver und Backpulver mischen und darüber sieben. Alles mit einem Teigspatel zügig vermengen. Dabei nicht viel rühren. Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 20 Minuten backen. Boden auskühlen lassen, dann aus der Springform nehmen und einmal waagrecht durchschneiden.
2. Für die Blaubeerfüllung Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Blaubeeren, Zucker und 300 ml Saft in einen Topf geben und aufkochen. Speisestärke mit dem restlichen Saft verrühren. Speisestärke einrühren und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Gelatine ausdrücken und in den Blaubeeren unter Rühren auflösen. Auskühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.
3. Für die Vanille-Sahne Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker zugeben. Kirschwasser erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Gelatine zügig unter die Sahne rühren. 3-4 EL in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
4. Unteren Tortenboden auf eine Platte setzen und einen Tortenring darumlegen. Tortenboden mit Backoblaten belegen. Blaubeeren darauf verstreichen. Darauf gut die Hälfte der Vanille-Sahne streichen. Oberen Tortenboden auflegen. Restliche Vanille-Sahne darauf verstreichen und die Torte mit Sahnetupfen verzieren. Mit Schokoraspen bestreuen. Torte 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Torte kurz vor dem Servieren mit den beiseite gestellten Blaubeeren bestreuen.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde + Kühlzeit

Wild Blueberry Association of North America  
Ansprechpartner: mk<sup>2</sup> 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



**Nährwertangaben pro Stück:**

Energie: 319 kcal / 1338 kJ

Fett: 14,9 g

Kohlenhydrate: 39 g

Eiweiß: 4,9 g

**Wild Blueberry Association of North America**  
Ansprechpartner: mk<sup>2</sup> 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

