

BEERENTORTE MIT HASELNUSSCRÈMEFÜLLUNG

4 PERSONEN

Stabmixer
Sieb
Springform, 24 cm Ø
Dressiersack, mittelgrosse Lochtülle
Klarsichtfolie

ZUTATEN

- 800 g frische Beeren, küchenfertig, z.B. Himbeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, klein, Walderdbeeren
- 800 g Erdbeeren, küchenfertig, je nach Grösse geviertelt oder halbiert

HASELNUSS-BISKUIT

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 70 g Maizena
- 60 g Haselnüsse, fein gemahlen
- 30 g Nutella
- 50 g Butter, flüssig

HASELNUSSCRÈMEFÜLLUNG

- 1 l Milch
- 120 g Zucker
- 100 g *Vanillecremepulver
- 4 *Eigelb
- 100 g *Nutella
- 5 dl Rahm, geschlagen

GARNITUR

Essbare Blüten, z.B. Borretsch, Kresse
Puderzucker

ZUBEREITUNG

HASELNUSS-BISKUIT

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die Springform ausbuttern. Die Eier mit dem Zucker und dem Salz hellgelb aufschlagen. Mehl, Maizena und die gemahlene Haselnüsse mischen, vorsichtig auf die Eimasse sieben und untermischen. Das Nutella mit der Butter gut verrühren und unter die Masse heben. Den Teig in die Springform füllen, 25 Minuten backen. Auskühlen lassen, den Rand der Springform entfernen und mit einem langen geraden Messer quer in 4 Scheiben schneiden.

HASELNUSSCRÈMEFÜLLUNG

8 dl Milch und 50 g Zucker aufkochen. Den restlichen Zucker mit den *Zutaten und der restlichen Milch in eine Schüssel geben und verrühren. Die Mischung mit der gekochten Milch unter ständigem Rühren zu einer festen Crème kochen. Die

Rezept von Markus Heckel



Crème in eine Schüssel füllen und mit Klarsichtfolie bedecken, um die Bildung einer Haut zu verhindern. Im Kühlschrank komplett abkühlen lassen. Die kalte Crème mit dem Stabmixer aufschlagen und zu einer glatten Masse verrühren. Den geschlagenen Rahm unterheben und in einen Dressiersack füllen.

FERTIGSTELLUNG

Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, entlang der Aussenkante mit der Haselnusscrème einen Ring dressieren. Auf diese «Fixierung» abwechselnd verschiedene Beeren arrangieren. Den entstandenen Innenraum mit Crème und Erdbeeren füllen. Den zweiten und dritten Boden ebenso verarbeiten. Mit dem letzten Boden abdecken und dünn mit Haselnusscrème bestreichen. Die schönsten Beeren darauf verteilen und in die Zwischenräume Crèmetupfen dressieren. Mit Blüten und Puderzucker garnieren.