

Blaubeer-Vanilletorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

24 Biskuitstangen, 100 ml Sahne, 2 Blatt Gelatine, 200 gr Blaubeeren, 100 ml Milch, 12 gr Vanille-Puddingpulver, 40 gr Kristallzucker, 100 gr saure Sahne, 120 ml Wasser, 60 gr Kristallzucker, 100 ml Sahne.

Die Vorbereitungen:

Wasser und Zucker verrühren und aufkochen. Mischung vom Feuer nehmen und in eine Schüssel gießen. Für die Creme Sahne schlagen und kalt stellen. Blaubeeren waschen (oder TK-Ware), ca. 50 g davon für die Garnitur beiseite geben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ca. 3 EL von der Milch mit dem Puddingpulver glatt verrühren. Übrige Milch mit Zucker aufkochen, Puddingpulvermischung zugießen und unter Rühren aufkochen. Pudding vom Feuer nehmen, Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Pudding in eine Rührschüssel geben, die Schüssel in kaltes Wasser stellen, Pudding mit dem Schneebesen rühren bis er abgekühlt ist. Saure Sahne und Blaubeeren einrühren, Sahne unterheben.

Die Zubereitung:

Den Boden einer Springform (24 cm) mit Frischhaltefolie auslegen. Die Zuckermischung (sollte noch lauwarm sein) bereit stellen. Die Form mit einer Schicht ungetunkter Biskuitstangen auslegen und knapp die Hälfte der Creme darauf verteilen. Mit einer Schicht kurz in Zuckerwasser getunkter Biskuitstangen belegen, abermals mit einer Schicht Creme bestreichen - ca. 3 EL Creme zurück behalten. Mit einer weiteren Schicht getunkter Biskuitstangen abschließen, die restliche Creme gleichmäßig darauf verstreichen. Torte mit Frischhaltefolie zudecken und ca. 8 Stunden kühlen. Sahne für die Garnitur schlagen. Torte aus der Form heben und schlampig mit der Sahne einstreichen, mit den reservierten Blaubeeren garnieren.

Guten Appetit!