

BEERENTORTE

Für 8-10 Personen

- | | | |
|------|-----------------------------------|--|
| 1 | Blätterteig ausgewallt (ca. 32 Ø) | Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen. |
| 2 Ei | Rohzucker | Rohzucker darüberstreuen |

Blind backen:
ca 10 – 13 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220°C Grad vorgeheizten Ofens.
Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Belag

- | | | |
|--------|---|---|
| 2 ½ dl | Vollrahm | |
| 300g | Rahmquark | |
| 3 Ei | Rohzucker | |
| 1 | Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt | Rahm, Quark, Zucker und Vanillesamen in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes steif schlagen. |

Masse auf dem gebackenen Blätterteigboden verteilen

- | | | |
|------|-----------------------|--|
| 200g | Himbeeren | |
| 200g | Brombeeren | Beeren waschen, gut abtropfen lassen, und auf der Creme verteilen. |
| 200g | Erdbeeren in Vierteln | |

- | | | |
|-------|-------------|---------------------------------|
| Wenig | Puderzucker | Torte mit Puderzucker bestäuben |
|-------|-------------|---------------------------------|

