

# BEERENTORTE

Zu beachten ist hierbei, dass zwei verschiedene Teige in zwei verschieden großen Formen gebacken werden.

Die Bearentorte soll nach Fertigstellung im Kühlschrank mindestens 12 Stunden durchziehen.

## 1. Mürbeteig:

Mürbeteigherstellung wird [hier](#) genauer erklärt.

100 g Mehl	Zu Mürbeteig verkneten und in kleiner <a href="#">mit Backpapier ausgelegter</a> Springform (24 cm Ø) 12 Minuten lang backen bei 200°.
30 g Zucker	
1 Tütchen <a href="#">Vanillezucker</a>	
65 g Butter (kleine Würfel)	
Ca. 3 EL Johannisbeergelee	Auf dem erkalteten Mürbeteig verteilen

## 2. Bisquitteig:

2 Eigelb (Trennen des Eiweiß vom Eigelb siehe <a href="#">hier</a> )	Einen Bisquitteig herstellen, wie es <a href="#">hier</a> genau erklärt wird.
2 EL Wasser	
80 g Zucker	
Von den zwei 2 Eiweiß <a href="#">Ei-Schnee herstellen</a> .	
80 g Mehl	
1 TL <a href="#">Backpulver</a>	

Den Bisquitteig in großer mit Backpapier ausgelegter Springform (28 cm Ø) 25 Minuten lang bei 180° backen.

Anschließend mit Hilfe eines Tortenrings den gebackenen Teig außen rum passend abschneiden, dass dieser zweite Kuchen auf den ersten draufpaßt. D.h. man hat mit dem Tortenring vorher beim Mürbeteig (der rot belegte Teig auf den Fotos) Maß genommen. (Siehe Fotos "[Blick in die Backstube](#)"). Dann drauflegen.

Für den nächst folgenden Aufbau ist ein Tortenring nötig, der die Creme und die Früchte mit dem Kuchen zusammenhält. (Siehe Foto "[Blick in die Backstube](#)").

### 3. Creme:

¼ Liter Milch (minus 2 EL für Pudding)

2 EL Zucker

½ Tüte [Vanille-Pudding-Pulver](#)

1 Eigelb (Trennen des Eiweiß vom Eigelb siehe [hier](#))

Aufkochen.

Puddingpulver mit den 2 EL Milch anrühren. Dann mit Eigelb verrühren. Diese Masse dann zur heißen Milch hinzugeben und alles zusammen aufkochen.

Die fertige heiße Creme kommt dann auf den oberen Bisquitkuchen innerhalb des Tortenrings. (Siehe Foto "[Blick in die Backstube](#)").

### 4. Früchte:

1 Päckchen Tiefkühl-Beeren-Mischung

1 Päckchen Tiefkühl-Himbeeren

Mit ca. 8 EL Zucker auftauen: der Zucker wird auf die TK-Beeren in einer Schüssel drauf gestreut. (Siehe Foto "[Blick in die Backstube](#)").

Nach dem Auftauen kommen die auf einem Sieb abgetropften Beeren auf die erkaltete Creme auf dem Kuchen. Saft aufheben. (Siehe Foto "[Blick in die Backstube](#)").

1 Päckchen roter Tortenguß

Nach Gebrauchsanweisung zubereiten. Für die Flüssigkeit den Frucht-Zuckersaft der aufgetauten Früchte mitverwenden.

Tortenguß auf die Torte machen. (Siehe Foto "[Blick in die Backstube](#)").