

Hier und heute



Beerentorte mit Knuspermüsliboden

Konditormeisterin Theresa Knipschilts Beerentorte begeistert mit einem köstlichen Boden aus Knuspermüsli und einer cremigen Joghurt-Frischkäsefüllung.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine Springform 20 cm

Für selbstgemachtes Knuspermüsli/Granola

(ergibt ca. 500 g)

- 100 g grobe Dinkelflocken
- 200 g feine Haferflocken, fein
- 125 g gemischte, grob gehackte Nüsse (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Cashew)
- 75 g grob gehackte Walnüsse
- 1 TL Zimt (optional)
- 3 Prisen Salz
- ca. 60 g Honig und Agavendicksaft
- 50 g neutrales Pflanzenöl oder Kokosöl
- 50-100 g gepufftes Getreide (z. B. Hirse oder Buchweizen oder/und Trockenfrüchte z. B. Rosinen, Cranberrys, Aprikosen oder ungesüßte Cornflakes (optional)

Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Honig und Agavendicksaft mit Pflanzenfett oder Kokosöl bei niedriger Hitze in einem Topf zerlassen.

Nüsse grob hacken und in einer Schüssel mit den Flocken mischen. Zimt und Salz zugeben. Nun das gesüßte, flüssige Fett hinzufügen. Alles vermischen und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Ca. sieben Minuten goldbraun backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Mischung wenden, damit alle Flocken und Nüsse gleichmäßig bräunen. In den letzten Minuten immer wieder in den Backofen schauen, damit das Granola nicht zu dunkel wird. Granola erkalten lassen – erst dann wird es knusprig.

Zutaten für die Torte

- 200 g selbstgemachtes Granola oder gekauftes Müsli
- 100 g Butter
- 400 g Sahne
- 300 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 7 g Agar-Agar, alternativ 5 Blätter Gelatine
- 40 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- Abrieb einer Viertel Bio-Orange
- 70 g gemischte Beeren, frisch oder TK-Ware

Zubereitung

Granola oder Müsli grob hacken. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Granola oder Müsli gründlich mit Butter vermischen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Die Bodenmasse in die Form geben und mit einem Löffel oder Glasrücken festdrücken. Vanilleschote halbieren und auskratzen. Agar-Agar mit Zucker vermischen. 200 ml Sahne, Vanilleschote und Mark, Salz und Zuckergemisch in einen Topf geben. Aufkochen lassen und bei geringer Hitze unter Rühren zwei Minuten köcheln lassen. Unbedingt zwei Minuten

Hier und heute



köcheln lassen, sonst wird die Masse nicht fest. Packungsanleitung beachten und ggf. die Zeit anpassen. Den Topf vom Herd nehmen und am besten ca. 15 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.

Frischkäse mit der warmen Sahnemischung verrühren. Restliche Sahne steif schlagen und unterheben. Mit Orangenabrieb und ggf. etwas mehr Zucker abschmecken.

Die Creme auf den Tortenboden geben und mit einer Palette oder einem Tortenheber glattstreichen. Torte kalt stellen.

Die Beeren pürieren. Das Beerenpüree tröpfchenweise auf die Torte geben und mit einem Löffel leicht verstreichen, damit ein Muster entsteht. Die Torte mindestens drei Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren aus dem Ring lösen und mit etwas Müsli als Dekoration bestreuen.