

Geburtstagstorte

Von Kuchenfee

Das satte Rot der Beeren, das gegen die helle Schmandcreme leuchtet, beim ersten Anschnitt: für mich gibt es kaum einen schöneren Geburtstagstorten-Look. Diese Torte habe ich für meine Cousine zum 18. gebacken, und sie ist tatsächlich auch für Anfänger gut machbar, weil ich mit **Biskuit, Beeren-Pudding und Schmandcreme** arbeite, also dreimal Basis-Handwerk ohne Fondant-Stress.

Mein Konditor-Trick gegen die berühmte Anfänger-Falle (Füllung läuft zwischen den Böden raus): ich koche meine TK-Beeren zusammen mit Puddingpulver einmal richtig auf, sodass die Masse beim Auskühlen **bombenfest steht**. Damit kann ich Schicht um Schicht aufbauen, ohne dass mir die Torte beim Anschneiden ausläuft. Wichtig ist dabei nur eines: **die Flüssigkeit der Beeren vorher abwiegen** und das Puddingpulver entsprechend anpassen, sonst stimmt das Verhältnis nicht. Hier kommt mein Rezept für die fruchtige Geburtstagstorte mit Beerenfüllung:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
1 Std.	45 min	n/a	1 Std. 45 min

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BASIS REZEPTE

1 x Heller Biskuit

20 cm Durchmesser

1 x Mürbeteigboden

20 cm Durchmesser

BEEREN FÜLLUNG

250 g Beeren

TK oder Frisch

Zucker

nach Bedarf

23 g Speisestärke

oder Puddingpulver Vanille

SCHMANDCREME

400 ml Sahne

eiskalt

400 g Schmand

4 Paket Vanillinzucker

4 Paket Sahnesteif

Zucker zum Nachsüßen

AUSSERDEM

Frische Beeren

Mini Schokotafeln

Caketopper

Werkzeuge

Springform

Waage

Scraper

Gummilippe

Zubereitung

1. BASIS REZEPTE

01 Beide Rezepte zubereiten oder fertig einkaufen. Auskühlen lassen.

2. BEERENFÜLLUNG

01 Beeren mit Speistärke und etwas Zucker vermengen, bei Bedarf einen Schluck Wasser dazu geben und langsam, unter rühren zum kochen bringen.

02 Nach dem aufkochen, die Füllung abgedeckt auskühlen lassen.

3. SCHMANDCREME

01 Sahne halbsteif schlagen.

02 Schmand mit Vanillinzucker vermengen, dann die Sahne dazu geben und einschlagen, dabei das Sahnesteif einlaufen lassen.

