



Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, 20.06.2025

Cantuccini-Beeren-Torte (aus dem Kühlschrank)

Für 10 Stücke

Zutaten:

Für den Tortenboden:

250 g Cantuccini (italienische Mandelkekse)
50 g Mandeln, blanchiert
100 g Butter

Für die Beeren-Sahne:

200 g Heidelbeeren
200 g Brombeeren
200 g Himbeeren
6 Blatt weiße Gelatine
200 g Schlagsahne
4 TL flüssiger Honig
200 g griechischer Joghurt (10 % Fett)
125 g Beerenkonfitüre

Außerdem:

Springform (Ø 20 cm)
Backpapier für die Form
Gefrierbeutel
Teigrolle/Rollholz

Zubereitung:

1. Rand und Boden einer Springform (Ø 20 cm) mit Backpapier auslegen.
2. **Für den Tortenboden** die Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben und mit Hilfe einer Teigrolle grob zerbröseln.
3. Mandeln mit einem großen Messer grob hacken.
4. Butter in einen kleinen Topf geben und schmelzen.
5. Cantuccini, Mandeln und Butter in eine Schüssel geben und mit einem Silikonschaber mischen. Masse in die vorbereitete Form geben und als Tortenboden gut andrücken.
Lucias Tipp: Das Andrücken geht besonders gut mit einem Wasserglas mit planem/geradem Boden
6. Den Tortenboden bis zur weiteren Verarbeitung kaltstellen.
7. **Für die Beerensahne** die Heidel- und Brombeeren verlesen, abbrausen und trockentupfen. Himbeeren verlesen.
8. Jeweils 50 g der Beeren in eine Schüssel geben und grob zerkleinern.
Lucias Tipp: Zum Zerkleinern können Sie einfach eine Gabel oder einen Kartoffelstampfer verwenden.
9. 4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
10. Die Sahne in einen Rührbecher geben und mit den Quirlen des Handrührers steifschlagen.
11. 3 EL Honig und Joghurt in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
12. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in einen kleinen Topf geben. Unter Rühren bei milder Hitze auflösen.
13. Aufgelöste Gelatine zügig mit dem Schneebesen unter den Joghurt rühren. Sahne und zerkleinerte Beeren unterheben.



14. Cantucciniboden mit Konfitüre bestreichen, Beerensahne darauf verteilen und bis zur weiteren Verarbeitung erneut kaltstellen.
 15. Restliche Gelatine (2 Blatt) in kaltem Wasser einweichen.
 16. Etwa die Hälfte der restlichen Beeren (jeweils etwa 75 g) mit restlichem Honig (1 EL) in einen Topf geben und erhitzen.
 17. Topf von der Kochstelle nehmen und die ausgedrückte Gelatine in den Beeren auflösen.
 18. Restliche Beeren untermischen und lauwarm auf der Joghurtschicht verteilen.
- Lucias Tipp:** Die ganzen Beeren eventuell mit einem Pürierstab etwas anpürieren oder mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken.
19. Beerentorte mindestens 1:30 Stunden kaltstellen, vorsichtig vom Backpapier lösen, in 10 Stücke schneiden und servieren.