

Beeren-Schmand-Torte



Superleckere Torte nach Landfrauen Art. Buttriger Mürbeteig mit Pudding-Schmand-Füllung und Beeren nach Wahl.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 45 min

Wartezeit: 1 Std

Backzeit: 1 Std

1. ZUTATEN

Für den Mürbeteig

320 g Mehl

1 TL Backpulver

125 g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 Eier (Gr. M)

160 g kalte Butter, in Würfel geschnitten

Für die Füllung

- 500 ml Milch
- 2 P. Vanille-Puddingpulver
- 125 g Zucker
- 800 g Schmand
- 1 P. Tortenguss rot
- 600 g Beeren nach Wahl (TK, frisch oder gemischt)

1. ZUBEREITUNG
2. Einen Bogen Backpapier in eine Springform (28 cm Ø) einspannen und den Rand einfetten. Alternativ die ganze Form einfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Falls ihr TK-Beeren verwendet, diese schon mal in ein Sieb geben, auftauen lassen und dabei den Saft auffangen.
4. Alle Zutaten für den Mürbeteig in die Schüssel der Küchenmaschine geben und zügig zu einem Teig verkneten. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche passend für die Form (Boden und Rand) kreisrund ausrollen, in die Form legen und den Rand andrücken. Bis zur weiteren Verwendung abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
5. Für die Füllung den Pudding aus Milch, Puddingpulver und Zucker kochen. Mit Frischhaltefolie abdecken, damit keine Haut entsteht. Abkühlen lassen.
6. Den Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
7. Den Schmand mit dem abgekühlten Pudding verrühren, in die Form füllen und glattstreichen. Für
8. Ca. 60 Minuten im unteren Ofendrittel backen. Anschließend in der Form abkühlen lassen.
9. Frische Beeren waschen, trockentupfen und verlesen.
10. Die Beeren auf der Creme verteilen.
11. Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten. Bei TK-Beeren die Flüssigkeit verwenden und mit Wasser auffüllen.
12. Den Tortenguss über den Beeren verteilen und festwerden lassen.
13. Form entfernen und bis zum Servieren kühl stellen.