

Rezept Herrentorte

Zutaten:

5 Eier
150 g Zucker
150 g Butter (weiche)
120 g Kakao
Schokoladenstreusel
2 EL Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1 Glas Preiselbeeren
2 Becher Sahne
2 EL Zucker noch mal extra
2 – 3 Packungen Sahnesteif

Zubereitung:

Zuerst die 5 Eier und die 150 g Zucker mit dem Mixer in einer Schüssel schön schaumig rühren, nach und nach die Butter dazu. Kakao, Mehl und Backpulver vermischen und gesiebt unterheben. Den ganzen Teig gebe ich nun in eine Springform, die ich dann für 30 – 35 Minuten (kommt ganz auf den Herd an) bei 175 ° C backe.

Ist die genannte Zeit um nehme ich alles aus dem Backofen und stelle es erst einmal an die Seite, damit der Boden auskühlen kann.

Ist er dann soweit, gebe ich die abgetropften Preiselbeeren (wenn sie aus dem Glas kommen) auf den kalt gewordenen Boden. Wahlweise kann man natürlich auch Preiselbeergelee verwenden. Nun kommt nur noch der letzte Rest. Dafür nehme ich die Sahne, 2 EL Zucker und das Sahnesteif und schlage alles so steif, dass nichts aus der Schüssel rutscht. Diese Masse wird nun auf

den Preiselbeeren verteilt.

Ganz zum Schluß wird noch garniert. Dafür bestreue ich alles mit den Schokoladenstreueln. (Meine Kinder mögen aber auch bunte Streusel, jeder hat seinen eigenen Geschmack, obwohl die Schokoladenstreusel besser passen, aber naja, geschmeckt hat es trotzdem.)

Wer keine Preiselbeeren mag, der kann selbstverständlich auch andere Früchte benutzen. Ich selbst habe diese Torte schon einmal mit Johannisbeeren gemacht, und das Resultat, sie war schneller alle als ich denken konnte.

Ich finde, diese Torte ist kinderleicht nach zu backen, und sehr sehr lecker. Einfach mal ausprobieren. Ich wünsche jedenfalls einen recht guten Appetit.

zurück zu den Tortenrezepten