

Schmand-Sahne-Torte mit Früchten von Marita Winkelmann

- 50 g Butter
- 1 El. Schmand
- 1 El. Honig
- Schale von einer nicht behandelten Zitrone
- 50 g Weizenvollkornmehl sehr fein gemahlen
- 50 g Pfeilwurzelmehl
- Butter zum Fetten
- 500 g Erdbeeren
- 350 g Himbeeren
- 250 g Heidelbeeren oder schwarze Johannisbeeren
- 1 $\frac{1}{2}$ El. Honig
- 6 Tl. Agar-Agar
- 2 Becher Schmand
- 1 El. Zitronensaft
- 1 El. Orangensaft
- 1 Prise Salz
- 3 Becher süße Sahne
- 1/8 Ltr. Weißwein (evtl. für Guss)
- Honig nach Geschmack

Für den Boden die Butter bei milder Hitze schmelzen.

Schmand, Honig, Salz, Zitronenschale und lauwarmes Wasser in einem Topf auf dem heißen Wasserbad mit den Quirlen des Handrührers auf höchster Stufe dicklich-cremig aufschlagen.

Topf vom Wasserbad nehmen, weiterschlagen bis die Masse abgekühlt ist.

Gesiebtes Mehl und Pfeilwurzelmehl unterheben.

Zuletzt die flüssige Butter untermischen.

Eine Springform von 26 cm Ø nur am Boden fetten und mit Mehl bestäuben.

Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 200° C auf mittlerer Schiene 15 - 18 Min. backen.

In der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen und putzen, Heidelbeeren (Johannisbeeren) verlesen und waschen.

25 g Himbeeren durchs Sieb streichen und mit etwas flüssigem Honig verrühren.

Das Püree abgedeckt kalt stellen. Agar-Agar einweichen.

Tortenboden aus der Form lösen und die Springform am Boden und am Rand mit Backpapier möglichst glatt auskleiden.

6 - 8 Erdbeeren längs in dicke Scheiben schneiden und als äußeren Ring auf den Boden der Form legen.

Zwei weitere Ringe aus ca. 120 g Himbeeren legen (mit der Öffnung nach oben!).

Danach anschließend 50 - 60 g Heidelbeeren verteilen.

Schmand, restlichen Honig, Zitronen- und Orangensaft und eine Prise Salz im heißen Wasserbad mit dem Schneebesen dicklich-cremig aufschlagen (ca. 10 - 12 Min.).

Agar-Agar in die warme Masse geben.

Topf in ein eiskaltes Wasserbad stellen und die Masse gelegentlich umrühren.

Restliche Erdbeeren in Würfel schneiden.

Unter die abgekühlte Creme zuerst Himbeerpüree, dann Erdbeerwürfel sowie restliche Himbeeren und Heidelbeeren heben.

Zum Schluss Sahne steif schlagen.

Mit einem Spachtel vorsichtig (damit die Früchte nicht zerquetscht werden) unterziehen.

Die Schmandcreme auf die Früchte in der Springform geben und glattstreichen.

Die Form mehrmals leicht auf die Arbeitsfläche aufstoßen.

Die Form 5 - 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren die Form auf eine Kuchenplatte stürzen.

Form entfernen und das Papier vorsichtig abziehen.