



Film auf:
videos.bettybossi.ch

Beeren-Torte

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Für ein Blech von ca. 30 cm Ø,
mit Backpapier belegt
Blindbacken: ca. 15 Min.

1 ausgewallter Blätterteig
(ca. 32 Ø)

2 Esslöffel Rohrzucker

Teig in das vorbereitete Blech
legen, mit einer Gabel dicht ein-
stechen, Zucker darüberstreuen.

Blindbacken: ca. 15 Min. in der
unteren Hälfte des auf 220 Grad
vorgeheizten Ofens. Herausneh-
men, auf einem Gitter auskühlen.

Belag

300 g Rahmquark

2½ dl Vollrahm

3 Esslöffel Rohrzucker

1 Vanillestängel,
längs aufgeschnitten,
Samen ausgekratzt

250 g Himbeeren

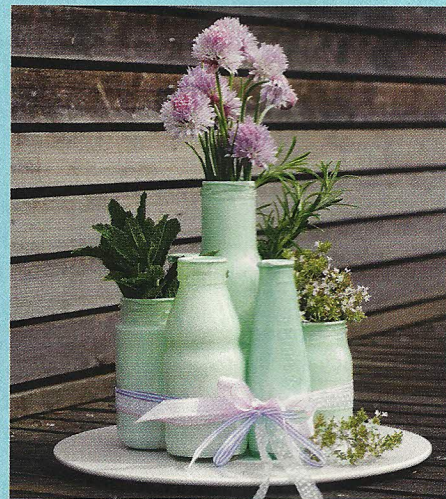
250 g Brombeeren

250 g Erdbeeren, in Vierteln

Puderzucker zum
Bestäuben

Quark, Rahm, Zucker und Vanille-
samen in einer Schüssel mit
den Schwingbesen des Handrühr-
geräts steif schlagen. Masse auf
Blätterteigboden verteilen. Beeren
darüberstreuen, mit Puderzucker
bestäuben.

Pro Stück (⅓): 25 g Fett, 6 g Eiweiss,
29 g Kohlenhydrate, 1532 kJ (366 kcal)



Innere Werte

Hübsche Dekoration, selbst gemacht: In ausgediente Glasflaschen wird etwas wasserfeste Lackfarbe (speziell für Glas und Porzellan) gegeben. Flaschen schwenken und drehen, bis die ganze Glasinnenseite von Farbe bedeckt ist, etwas abtropfen. Ca. 1 Std. trocknen, nach Packungsangaben im Ofen brennen. Herausnehmen, abkühlen. Wirkt besonders schön als Arrangement mit mehreren verschieden geformten Flaschen mit Schnittblumen oder Kräutern aus dem Garten.