

Brownies-Schicht-Torte

etwa 8 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Backrahmen:

Tortenring:

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Brownies
2 Eier
50 ml Milch
50 g Butter, flüssig

Füllung:

5 dl Rahm
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
200 g Erdbeeren
100 g Heidelbeeren
200 g Himbeeren
100 g Brombeeren

Garnitur:

Dr. Oetker Dessert Sauce Schokolade
Beeren

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und Backrahmen (35 × 28 cm) und Tortenring (Ø 18 cm) bereitstellen. (Nicht die in der Verpackung enthaltene Form verwenden!)

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Teig:

Die Backmischung nach Packungsanleitung zubereiten und in der vorbereiteten Backform verteilen.

Während ca. 15 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 15 Minuten



Herausnehmen und auskühlen lassen. Mit dem Tortenring 2 Böden ausstechen. Aus dem übrigen Biskuit einen dritten Boden zusammensetzen. Diesen als mittleren Tortenboden verwenden.

Füllung:

Rahm, Vanillin-Zucker und Rahmhalter steif schlagen. Den ersten Boden auf eine Platte legen und mit der Hälfte des Rahms bestreichen. Erdbeeren in Stücke schneiden. Mit den Früchten die Rahmschicht belegen. Den zweiten Boden darauflegen und den Vorgang wiederholen.

3 Garnitur:

Den dritten Boden darauflegen und die Dessert Sauce mit einem Spatel darauf verstreichen. Die Torte beliebig mit den Früchten dekorieren.

