

# Kaukasische Torte

etwa 14 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Springform (Ø 26 cm):

#### Teig:

4 Eier  
100 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Mehl  
10 g Kakaopulver

#### Belag:

5 Scheiben Ananas (aus der Dose)  
300 g Beeren

#### Füllung:

8 Blätter Dr. Oetker Gelatine eingeweicht  
1 Stk. Zitronen, Saft davon  
100 g Puderzucker  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
5 dl Rahm  
5 dl Kefir

#### Glasur:

½ Beutel Dr. Oetker Tortengelée klar

## 1 Vorbereiten:

Springform (26 cm Ø), Boden mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Teig:

Eier, Zucker und Vanillin-Zucker zusammen schaumig schlagen. Mehl und Kakaopulver dazu sieben und vorsichtig einrühren.

Die Masse in die vorbereitete Springform füllen und in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens während ca. **20 Minuten** backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**  
**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Den Springformboden mit Klarsichtfolie belegen und den Rand schliessen.

③ **Belag:**

Ananas und Beeren auf der Klarsichtfolie dekorativ verteilen.

④ **Füllung:**

Gelatine und Zitronensaft zusammen erwärmen und Gelatine auflösen. Kefir, Puderzucker und Vanille Zucker zusammen verrühren und die Gelatine gut einrühren. Rahm steif schlagen und unterheben. Die Füllung vorsichtig über die Früchte giessen und glatt streichen. Mit dem Tortenboden bedecken und **ca. 3 Stunden** kalt stellen.

Die Torte vorsichtig umdrehen und auf eine Platte stellen. Die Springform und die Klarsichtfolie vorsichtig entfernen.

⑤ **Glasur:**

Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und die Oberfläche damit bestreichen.

Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.