

# Vacherin Torte mit Meringue und Beeren

etwa 12 Stk.



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Meringue-Masse:

2 Eiweiss  
100 g Zucker  
Dr. Oetker Streudekor Violet Mix

### Füllung:

125 g Erdbeeren  
125 g Himbeeren  
6 dl Schlagrahm  
100 g Zucker  
2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-  
Zucker

### Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Dekorblumen

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Einen Kreis von Ø 20 cm (z. B. mit Hilfe eines Tortenrings oder eines Tellers) auf das Backpapier zeichnen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 130 °C**  
**Heißluft 110 °C**

## 2 Meringue-Masse:

Eiweiss in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen. Meringue-Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 7 mm) füllen und spiralförmig einen Boden in den vorgezeichneten Kreis spritzen. Übrige Eiweissmasse als Tupfen (etwa 12) spritzen. Die Hälfte der Tuffs mit Dekor-Streuseln bestreuen und alles zusammen auf dem Blech backen.

**Rille: unterste Rille**  
**Backzeit: etwa 35 Minuten**

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

### 3 Füllung:

Erdbeeren waschen und putzen. Himbeeren verlesen. Meringueboden auf eine Platte legen und einen Tortenring darumlegen. Meringuetuffs ohne Dekor Streusel grob zerbröseln. Von den Beeren einige schöne Früchte zum Verzieren beiseitelegen, die übrigen jeweils pürieren. Schlagrahm mit Zucker, Rahmhalter und Vanillin-Zucker steif schlagen. Schlagrahm in 3 gleich große Portionen teilen. Unter die erste Portion Rahm Himbeerpüree (nach Belieben vorher durch ein Sieb streichen) und die Hälfte der Meringuebrösel rühren. Himbeerrahm auf den Boden streichen und etwa 15 Min. gefrieren. Inzwischen unter die zweite Portion Rahm das Erdbeerpüree und restliche Meringuebrösel rühren. Diese Füllung und den restlichen Rahm so lange in den Kühlschrank stellen. Dann Erdbeerrahm auf den Himbeerrahm streichen und etwa 15 Min. gefrieren. Zum Schluss den Rahm glatt aufstreichen und ca. eine Stunde gefrieren. Danach die Beeren in Halbmondform auflegen. Torte über Nacht gefrieren.

### 4 Verzieren:

Torte mind. 30 Min. vor dem Servieren herausnehmen. Nach 10 Min. den Tortenring lösen und entfernen. Torte mit Meringuetuffs, Dekor-Streuseln und Dekorblumen verzieren.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Steifschlagen von Eiweiss darf keine Spur von Eigelb im Eiweiss sein und die Schüsseln und die Rührstäbe müssen fettfrei sein.
- Die Torte kann auch mit tiefgekühlten Beeren zubereitet werden.