

# Waldbeer-Wein-Rahm-Torte

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Streuselteig:

140 g Mehl  
40 g Zucker  
70 g Butter, weich

### Biskuitteig:

3 Eier  
2 EL Wasser, heiss  
100 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Mehl  
1 TL Dr. Oetker Backpulver

### Fruchtfüllung:

300 g Waldbeeren, tiefgekühlt  
50 g Zucker  
etwa 1 ½ dl Weisswein  
2 Beutel Dr. Oetker Veganes  
Geliermittel (je 4 g)

### Joghurtfüllung:

400 g Rahm, kalt  
3 Beutel Dr. Oetker Veganes  
Geliermittel (je 4 g)  
3 dl Weisswein  
300 g Joghurt  
75 g Zucker

### Zum Verziehen:

300 g Rahm, kalt  
Waldbeeren

- 1 Boden der Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

- 2 **Streuselteig:**

Die Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer zu Streuseln verarbeiten. Streusel in der Springform verteilen und zu einem Boden andrücken.

**3 Biskuitteig:**

Eier und Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Streuselteig glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 40 Minuten**

Tortenboden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Für die Füllung die Waldbeeren auftauen lassen und den Saft dabei auffangen. Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden mit der Streusel-seite auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder gesäuberten Springformrand darumstellen.

**4 Fruchtfüllung:**

Früchte mit Zucker verrühren. Saft mit Wein auf 2 dl auffüllen und mit dem vegetarischen Geliemittel in einem Topf mit einem Schneebesen verrühren. Unter Rühren aufkochen, dann mit den Beeren verrühren und sofort auf dem Tortenboden verstreichen.

**5 Joghurtfüllung:**

Rahm steif schlagen. Vegetarisches Geliemittel mit Wein in einem Topf mit einem Schneebesen verrühren. Unter Rühren aufkochen und mit Joghurt und Zucker verrühren. Rahm in 2 Portionen unterheben. Creme auf der Fruchtfüllung verteilen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken und Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

**6 Verzieren:**

Tortenring mit einem Messer lösen und entfernen. Rahm steif schlagen und Torte damit bestreichen. Waldbeeren verlesen und die Torte damit verzieren.

**Tipp:**

Der Boden ist einfriergeeignet.