

Blaubeer-Schokoladen-Sahnetorte



Schokoladenboden

200g Kakaopulver
200g Mehl
3 TL Backpulver
60g Zucker
3 Eier

200 ml Sahne

125ml Butter

Alles verrühren und in eine Backform geben und bei 150 Grad backen

Boden nach dem Backen vollständig abkühlen lassen.

1 Liter Schokoladenpudding nach Anweisung kochen

200g Schokolade in Warmen Pudding auflösen gibt bessere Schokoladennote

Pudding gut mit Klarsichtfolie abdecken. Gut durchkühlen

Schokoladenboden zweimal vertikal schneiden.

Erster Boden in ein Tortenring legen. Ca. 1cm zwischen Boden und Ring offen lassen. Für die Löffelbiskuit.

Löffelbiskuit an einer Seite kürzen.

300g Blaubeeren auf dem Boden verteilen.

400g Sahne aufschlagen

Pudding mit zwei Päckchen Gelatine Fix mischen und die Sahne unterheben.



Auf den ersten Boden die Hälfte der Creme geben.

Zweiten Boden auflegen und den Rest der Creme drauf geben.

Eiswunder oben drüber geben und verzieren.

Eiswunder wird beim Kühlen hart.



Blaubeer-Tarte



Blaubeer-Tarte

1 Rolle Blätterteig

Die Blätterteigrolle ausrollen und in eine Tarteform oder Springform einpassen

Füllung Teil I

250g Mascarpone

250g Quark 20%

50g Zucker

2 Eier

1 El Hausgemachter Vanillezucker

50g Speisestärke

Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Eiweiß steif schlagen.

In einer zweiten Schüssel Eigelb, Mascarpone, Quark, Speisestärke, Zucker und Vanillezucker geben. Alles zu

einer Creme verrühren. Anschließend Eiweiß unterheben.

Die Creme auf den Blätterteig geben und 20 Min bei 180Grad backen (Unbedingt Ofen vorheizen)

Nach 20 Minuten die Tarte aus dem Ofen nehmen



Blaubeer-Tarte

Teil2

300g Blaubeeren

3 El Puderzucker

Blaubeuren auf die Tarte geben und 3 El Puderzucker drüber geben

Weitere 15 min bei 180Grad die Tarte backen

Fertig lauwarm und kalt ein Genuss



Quiche

Mürbeteig

200g Mehl
100g Butter
TL Spitze Salz
1 Ei

Alle Zutaten zu einem Teig kneten und in Folie Rollen und für min. eine Stunde in den Kühlschrank stellen

Mürbeteig ausrollen und in eine Tarteform oder Springform einpassen.



Füllung

200ml Sahne

2 Eier

150g geriebener Käse

Frischer Thymian

200g Speck

Alle Zutaten mischen und in die Tarteform mit Mürbeteig geben.
Alles 40min bei 180Grad backen

