



Beerentorte mit Portwein & Zimt

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Silikomart "Wave"](#) (1350 ml)*, [Silikomart "Tortaflex"](#) (16 cm)*, Springform 18 cm Ø

Fruchtschicht mit Portwein

Ich habe das Beerenpüree aus einer TK Rote-Früchtemischung selbst hergestellt, indem ich es aufgekocht und durch ein Passiersieb gestrichen habe. Alternativ kann man auch auf [fertiges Fruchtpüree](#) zurückgreifen. In dem Fall die Zuckermenge um 10 g verringern!*

- 150 g Beerenpüree
- 50 g fein gewürfelte Kirschen
- 30 g [Tawny Portwein](#)¹
- 40 g brauner Zucker
- 1 Msp. gem. Vanille
- 3 Bl. (5 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Beerenpüree mit den fein gewürfelten Kirschen, dem Zucker und der Vanille aufkochen und ca. 3–4 Minuten leise köcheln lassen. Die Fruchtmasse soll etwas einreduzieren. Anschließend auf 70–80 Grad abkühlen lassen und dann die Gelatine unterrühren. Die Fruchtmasse in die Tortaflexform füllen und einfrieren.

Zimtcreme

- 100 g Sahne
- 100 g Milch
- 2 g gemahlener [Ceylon Zimt](#)¹
- 2 Eigelb
- 30 g Zucker
- 1 ½ Bl. (2,6 g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Sahne und Milch zusammen mit dem Zimt zum Kochen bringen. Eigelb und Zucker in einer separaten Schüssel verrühren, die heiße Sahnemilch einrühren, alles zurück in den Topf gießen und unter stetem Rühren auf höchstens 85 Grad erhitzen. Anschließend die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Die Creme auf ca. 30 Grad abkühlen lassen und dann auf der gefrorenen Fruchtschicht verteilen. Die Einlage erneut einfrieren.

Boden

Der Boden der Torte besteht aus einer Shortbreadschicht und einem Biskuit.

Shortbread

- 40 g weiche Butter
- 20 g Puderzucker
- 50 g Mehl
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen, eine Springform mit 18 cm Ø mit Backpapier auslegen.

Alle Zutaten miteinander verkneten. Den Teig gleichmäßig in die Springform drücken und 10 Minuten vorbacken.

Biskuit

- 40 g Vollei
- 45 g Zucker
- 1 El. (10 g) Sahne
- 30 g Mehl
- 5 g Kakao
- 10 g geschmolzene Butter

Ei und Zucker hell-schaumig schlagen. Danach die Sahne unterrühren. Mehl und Kakao mischen und gemeinsam mit der geschmolzenen Butter vorsichtig unter die Eimasse ziehen. Die Biskuitmasse auf dem vorgebackenen Shortbreadboden verteilen und ca. 15–17 Minuten zu Ende backen. Abkühlen lassen und einen Boden mit einem Durchmesser von 16 cm ausstechen.

Beerenmousse mit Portwein

- 150 g Beerenpüree
- 50 g [Tawny Portwein](#)¹
- 1 Msp. gem. Vanille
- 40 g brauner Zucker
- 4 ½ Bl. (7,65 g) Gelatine
- 50 g Schmand 24 %
- 200 g Schlagsahne 35 %

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Fruchtpüree, den Portwein, Vanille und Zucker zusammen aufkochen und 1–2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Die Fruchtmasse sorgfältig mit dem Schmand verrühren und auf 30 Grad abkühlen lassen. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Fruchtmasse ziehen.

Aufbau

- etwas Portwein zum Tränken

Die Beerenmousse bis auf ca. 1/4 in die Wave-Silikonform füllen. Die Form einige Male hin und her schwenken, sodass die Seiten gut mit Mousse benetzt sind. Die gefrorene Einlage mit der Fruchtschicht nach unten in die Mousse drücken und anschließend mit Mousse bedecken. Den Biskuitboden satt mit Portwein bestreichen, mit der Shortbreadschicht nach oben auf die Mousse legen und die Torte damit abschließen. Mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens eine Nacht einfrieren.

Fertigstellung

- Velvetspray (Hinweise siehe unten)

*Ich habe das **Velvetspray für diese Torte selbst hergestellt**, eingefärbt und mit einer handelsüblichen [Sprühpistole](#)¹ (gibt's auch im Baumarkt) auf die gefrorene Torte gesprayed. Dafür [Kakaobutter](#)* und [weiße Kuvertüre](#)* (je 50 g) jeweils bei 45 Grad schmelzen, vermischen und einfärben. Für diese Torte habe ich die Farbe [Burgundy](#)* mit etwas [Weiß](#)* gemischt gewählt. Ich sprühe dann das Velvetspray auch mit einer Temperatur von 45 Grad. [HIER](#) habe ich etwas ausführlicher über dieses Thema und die Vorgehensweise geschrieben.*

Selbstverständlich kann man auch auf [Velvetspray aus der praktischen Sprayflasche](#) zurückgreifen. Dann ist man allerdings auf die im Handel verfügbaren Farben beschränkt.*

- frische Früchte
- [essbares Blattgold](#)*

Die gefrorene Torte ausformen und sogleich mit dem Velvetspray von allen Seiten besprayen. Die Torte über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen oder ca. 4–5 Stunden bei Raumtemperatur. Vor dem Servieren mit frischen Beeren und Blattgold garnieren.