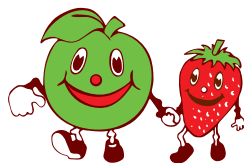


---

## KLEINE BEERENTORTE

---



**OBSTGUT  
TACKHEIDE**

\* SEIT 1974 \*

---

Klein aber fein!

Für 1 Boden mit 18 cm Durchmesser:

**Zutaten:**

- Mürbeteig: 125 g Mehl  
75 g Butter  
40 g Puderzucker  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1 El kaltes Wasser  
1 Vanillezucker  
1 El geschälte und gemahlene Mandeln
- Creme: 250 g Magerquark  
50 g Frischkäse  
2 El Puderzucker  
Mark von ½ ausgekratzter Vanilleschote  
Etw. Cointreau
- Belag: 400 g gemischtes Beerenobst (Erdbeeren, Himbeeren,  
Heidelbeeren, Bombeeren)  
½ Päckchen Tortenguss  
1 El Zucker  
125 ml Wasser  
1 El rotes Gelee oder Erdbeermarmelade

- Zubereitung:** Für den Mürbeteig aus den angegebenen Zutaten einen glatten Teig herstellen, 1Std. kühlstellen. Springform (d=18cm) einfetten, Teig dünn ausrollen, Springformboden und -rand damit auskleiden, Teig mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C auf der zweiten Einschubleiste von unten ca. 15 Min. goldbraun backen. Aus der Form lösen, auskühlen lassen. Zutaten für die Creme glattrühren, auf den Tortenboden streichen. Das vorbereitete Beerenobst darauf verteilen, mit dem nach Anweisung zubereiteten Tortenguss und Gelee überziehen. Evtl. den Rand mit Mandelblättern bestreuen.

***Guten Appetit!***