

## Brombeer – Himbeer – Torte

### Zutaten Boden:

60 g Kokosflocken	230 g Mehl
150 g Butter	50 g Zucker
getrocknete Erbsen	3 Eigelb

### Zutaten Belag:

300 g Brombeeren	90 g Zucker
300 g Himbeeren	3 Eiweiß
300 g Schmand	300 g Kefir
60 g Sofortgelatine / Fertiggelatine	



### Zubereitung:

- Für den Boden Mehl, Zucker und Kokos vermischen.
- Butter in kleinen Stückchen, Eigelb und 3 EL Wasser zugeben.
- Alles zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.
- Dabei einen 4 cm hohen Rand hochziehen.
- Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen.
- Etwa 30 Minuten kühl stellen.
- Danach zum Blindbacken ein Backpapier auflegen.
- Mit den Erbsen beschweren.
- Bei 200° C 25 Minuten backen.
- Dann Papier entfernen und 5 Minuten weiterbacken.
- Auskühlen lassen.
- Ein paar Brombeeren für die Garnierung zurücklegen.
- Restliche Brombeeren und Himbeeren pürieren.
- Mit Schmand, Kefir, Zucker und Gelatine verrühren.
- Eiweiß steif schlagen und unterheben.
- Boden auf eine Tortenplatte legen.
- Creme auf dem Boden (Tortenboden!!!) verstreichen.
- Mit Brombeeren verzieren.
- Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kühlen.