



Dänische Schwarzbrot-Torte mit Beerenmus-Füllung

Zutaten (für 1 Bisquitboden in Springform, 26 cm Durchmesser):

200 g	Sauerteig-Brot Scheiben vom Vortag
50 g	Haselnüsse
6	Bio-Eier
160 g	Honig, flüssige milde Sorte
20 g	Naturreis, frisch sehr fein gemahlen (alternativ: 20 g Speisemais, frisch sehr fein gemahlen)
1 EL	echtes Kakaopulver
2 geh. TL	Weinstein-Backpulver

Zubereitung:

Springformboden mit Backpapier auslegen, Springformrand NICHT einfetten.

Brot grob zerteilen und anschließend in der Küchenmaschine zu sehr feinen Streuseln verarbeiten.

Haselnüsse fein mahlen.

Backofen auf 160 – 170 Grad C Ober- und Unterhitze vorheizen. Gitterrost auf 2. Schiene von unten einschieben.

Eier trennen, Eiweiße sehr steif schlagen und im Kühlschrank zwischenlagern.

Eigelbe mit Honig mit dem Mixer ca. 5 Minuten sehr schaumig schlagen.

Reismehl, Kakao und Backpulver in einem Schälchen vermengen, zur Eigelbmasse geben und unterheben.

Brotstreusel und Haselnüsse zugeben und unterheben. Nun vorsichtig Eischnee locker unter die Teigmasse heben.



Teig zügig in die Backform füllen und in den Ofen geben. Backzeit: ca. 25 Minuten. (Stäbchenprobe).

Fertigen Bisquit 5 Minuten in der geschlossenen Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann vorsichtig den Tortenboden mit einem Messerrücken vom Formenrand lösen und Backformenring entfernen. Tortenboden auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen *und mind. 12 Std. gut verpackt in Tortenform oder im Gärsack im Kühlschrank ruhen lassen!* Erst dann mit einem scharfen Sägemesser vorsichtig durchschneiden und füllen.

Für die Füllung:

225-250 g Beerenfrüchte nach Wahl (TK-Ware aufgetaut und abgetropft) mit ca. 30 g Honig und 2 leicht geh. TL Johannisbrotkernmehl zu einem Fruchtmus pürieren. (Das Fruchtmus dickt nach einigen Minuten nach. Ist es als Tortenfüllung zu flüssig, noch ¼ TL Johannisbrotkernmehl unterpürieren).

Fertiges Fruchtmus auf den unteren Tortenboden streichen, Tortendeckel aufsetzen und Torte komplett mit steifgeschlagener Sahne (ca. 250 – 300 ml Sahne) überziehen.

Torte mit Sahnetupfen und rohen Kakaonips verzieren.

