



# Flockentorte mit Preiselbeeren und Sahne

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 1-10
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '1-10', 'yield' : " } });
```

Flockentorte hausgemacht, einmal nicht vom Konditor, einfacher als gedacht

## Zutaten

- Für den Brandteig:
  - 70 g Butter
  - 1 Prise Salz
  - 1 El Zucker
  - 200 ml Wasser
  - 200 g Mehl
  - 5 Eier
- Für die Füllung:
  - 125 g kalt gerührte Preiselbeeren, abgelaufen
  - 0.75 l Sahne
  - 1 Päckchen Sahnesteif
  - Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Brandteig:

### Schritt2

Das Wasser, die Butter, Zucker und eine Prise Salz zum Kochen bringen. Das gesiebte Mehl nach und nach mit einem Kochlöffel unter ständigem Rühren auf der noch heißen Platte glatt verrühren, "abbrennen".

### Schritt3

(Daher der Name Brandteig)

#### **Schritt4**

Zum Schluss einen Stich Butter dazu geben, damit sich der kompakter Klumpen besser vom Boden löst. Abkühlen lassen; danach einzeln die Eier unterheben, glatt rühren.

#### **Schritt5**

Nunmehr den Teig ca. 2 cm dick auf den Boden der Springform glatt streichen und bei 220° C nacheinander, knusprig heraus backen.

#### **Schritt6**

Ergibt 5 Böden; 3 Böden für die Torte.

#### **Schritt7**

2 Böden in kleine Stücke schneiden oder bröckeln.

#### **Schritt8**

Die Füllung, der Aufbau:

#### **Schritt9**

Die Sahne steif schlagen und davon 2/3 mit etwas Sahnesteif stabilisieren, die Preiselbeeren unterheben.

#### **Schritt10**

1/3 der Sahne zum äußerliche Einstreichen zurück lassen.

#### **Schritt11**

Nunmehr die drei Böden mit der Füllung gleichmäßig bestreichen; Schichtweise in eine Springform geben. Für 30 min. in den Kühlschrank stellen, anziehen lassen.

#### **Schritt12**

#### **Schritt13**

Den Rand der Springform entfernen und die Flockentorte mit der restlichen Sahne einstreichen. Anschließend dicht an dicht mit den

#### **Schritt14**

Brandteig - Bröckelchen "ummanteln", leicht andrücken.

#### **Schritt15**

Mit 12 Sahne Rosetten und Erdbeeren ausgarnieren und mit Puderzucker bestäuben.

**Rezeptart:** Torten **Tags:** brandteig, hausgemacht, preiselbeeren, torten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/flockentorte-mit-preiselbeeren-und-sahne/>