

Preiselbeer-Torte

für 9 Gläser oder eine Form mit \varnothing 26cm

100g Zartbitterschokolade
5 Eier
100g Zucker
80g Butter
200g gemahlene Mandeln mit Haut
etwas Rumaroma

400ml Sahne
3 El Vanillezucker
1 Glas á 400g Preiselbeeren



Für den Boden zuerst alle Gläser oder die Form sorgfältig fetten und mit Mehl austreuen. Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Als nächstes die Schokolade hacken. Die Größe der Stücke richtet sich nach euren Wünschen. Wir lassen sie meist recht grob, sodass man später immer mal wieder auf ein Stück Schokolade beißt.

Dann die Eier trennen und die Eiweiße sehr steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und die Eigelbe nacheinander unterziehen. Die Butter nur ganz kurz unterrühren und zum Schluss noch Mandeln und Schokostücke unterheben. Schon ist der Teig fertig.

Diesen jetzt in die Gläser füllen. Dabei nicht zu viel Teig in die Gläser geben, nur ungefähr ein Drittel hoch, damit später noch Preiselbeeren und Sahne mit ins Glas passen. Außerdem solltet ihr Teigspritzer oben weg wischen, damit die später nicht ganz dunkel werden. Dann ab mit den Gläsern in den Ofen für etwa 20 Minuten. Dasselbe gilt übrigens für den großen Boden. Er ist in der gleichen Zeit fertig.

Sobald die Küchlein abgekühlt sind, kommen die letzten beiden Schicht oben drauf. Je nachdem, was ihr für Preiselbeeren habt, müsst ihr sie vielleicht noch andicken. Meine sind immer schon recht fest, eigentlich wie Konfitüre.

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

In jedes Glas zwei ordentliche Esslöffel davon geben und in alle Ritzen laufen lassen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und ebenfalls in die Gläser füllen. Besonders schön sieht das aus, wenn ihr die Sahne dafür in einen Spritzbeutel mit großer Tülle gebt und die Sahne so auf den Kuchen spritzt.