

## **Nuss-Preiselbeer-Fächertorte**

*Von Margret Schulze Wasserkönig und Margret Hölscher aus Schöppingen*

### **Zutaten für den Mürbeteig (Menge reicht für drei dünne Böden):**

65 g Zucker  
250 g Mehl  
160 g Butter  
1 Ei  
evtl. 1 Messerspitze Backpulver

### **Zutaten für die drei Nussböden:**

200 g weiche Butter  
200 g Zucker  
200 g gemahlene Haselnüsse  
4 Eier  
90 g Mehl  
2 TL Backpulver  
100 gehackte Zartbitterschokolade

### **Zutaten für die Füllung:**

Orangemarmelade  
300 g Vollmilchschokoladen-Glasur  
400 g Wildpreiselbeeren (Glas)  
800 ml Sahne  
gehackte Haselnüsse

### **Zubereitung:**

Für den dünnen Mürbeteig alle Zutaten gut vermischen und zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in drei gleich große Teile aufteilen. Benötigt wird hier nur ein Boden, der ausgerollt aus Backpapier in einer Springform (26/28cm) gebacken wird. Bei 180 Grad Umluft braucht er gute 10 – 12 Minuten, bis er goldgelb ist. Vorsichtshalber zwischendurch kontrollieren, dass der Boden nicht zu dunkel wird. Den überschüssigen Teig zu zwei Kugeln formen und z. B. einfrieren. So haben Sie immer einen kleinen Vorrat.

Für die drei Nussböden ebenfalls alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Diesen in drei Portionen aufteilen und einzeln in einer Springform (26/28 cm) bei 180 Grad Umluft je 15 – 20 Minuten backen. Nur so werden alle Böden gleich knusprig. Wenn die Böden ausgekühlt sind, die Schokoglasur im Wasserbad schmelzen und die Oberflächen der drei Nussböden damit großzügig einstreichen. Einen der drei Böden außerdem in Tortenstückgröße vorschneiden. Den Rand dieses Bodens

außerdem mit gehackten Haselnüssen bestreuen, solange die Glasur noch nicht fest geworden ist.

Nun wird alles zusammengebaut. Unten der dünne Mürbeteigboden. Diesen mit Orangenmarmelade bestreichen. Einen Tortenring um den Boden legen und eine nicht zu dicke Schicht Sahne auf den Mürbeteigboden geben. Es folgt der erst Nussboden mit der schokoladigen Seite nach oben. Darauf den Großteil der Preiselbeeren verstreichen. Weiter geht es mit einer weiteren Sahneschicht und dem zweiten Nussboden. Zum Schluss die restliche Sahne zum Teil auf der Torte verstreichen, aber auch noch so viel zurückhalten, dass Sie mit dem Spritzbeutel für jedes Tortenstück einen länglichen Sahnetupfer auf die Tortenoberfläche geben. An die Sahnetupfer jeweils eines der vorgeschrittenen tortenstückgroßen Nussbodenstücke lehnen. So entsteht der Fächereindruck. Die Torte gegebenenfalls kühl stellen, bevor Sie den Tortenring lösen. Den Rand der Torte mit etwas Sahne ummanteln und nach Geschmack z. B. mit gehackten Haselnüssen und kleinen Preiselbeerflecken dekorieren.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**