Erdbeer-Himbeer-Torte (ohne Milch und Backpulver)

Zutaten für eine Torte (Durchmesser 20cm):



Boden:
150 g Mehl
70 g Margarine
40 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
1-2 Teelöffel Rum

Füllung:
500 g Erdbeeren
250 g Himbeeren
700 ml roten Johannisbeersaft
3 Päckchen roten Tortenguss
75 g Zucker

Außerdem:
1 unbehandelte Zitrone

Zubereitung:
Für den Boden alle Zutaten zuerst mit dem Handrührgerät (mit Knethaken) verkneten, dann mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Dann zwischen 2 Frischhaltefolien rund ausrollen und in eine Springform mit 20 cm Durchmesser legen (den Rand nicht

hochziehen). Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 10 Minuten backen. Boden abkühlen lassen und mit einem Tortenring umstellen.
Die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zusammen mit den Himbeeren turmartig auf den Boden schichten.
Den Fruchtsaft mit dem Tortenguss und Zucker aufkochen und die Früchte damit begießen.
Die Torte kaltstellen bis der Guss fest geworden ist.
Die Zitrone mit heißem Wasser abwaschen und die Schale in dünnen Streifchen abschälen und die Torte damit verzieren.
Schnell servieren.