

REZEPT FÜR JOGHURT-HEIDELBEERTORTE MIT BLÜTEN



JOGHURT-HEIDELBEERTORTE MIT BLÜTEN

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

für ca. 12 Stücke: | 120 Min. | plus
Trocken-, Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für die gezuckerten Blüten:

- ½ TL Gummi arabicum
- ca. 20 Hornveilchen- und Stiefmütterchen-Blüten
- ca. 300 g SweetFamily Unser Feinster

Für die Torte:

- 3 Eier (Größe M)
- 230 g SweetFamily Unser Feinster
- 120 g Mehl
- 40 g Speisestärke
- ½ Pck. Backpulver
- 100 ml Rapsöl
- 100 ml Orangensaft
- 5 Blatt weiße Gelatine
- 300 g Vollmilchjoghurt
- Saft von 1 Zitrone
- 600 g Schlagsahne
- 500 g Heidelbeeren
- 50 g SweetFamily Puderzucker



4388

ZUBEREITUNG

508

Kcal

pro Stück

6

Gramm

Eiweiß

58

Gramm

Kohlenhydrate

27

Gramm

Fett

1. Für die gezuckerten Blüten: Gummi arabicum mit 20 g Zucker mischen, dann mit 2 EL Wasser glattrühren. Ca. 200 g Zucker gleichmäßig auf einem Tablett oder Blech verteilen. Blüten verlesen, ggfls. vorsichtig ausschütteln. In die Zuckerlösung tauchen, bis sie damit benetzt sind. Überschüssige Flüssigkeit mit einem Pinsel vorsichtig abstreifen und Blüten nebeneinander in das Zuckerbett legen. Mit übrigem Zucker bestreuen und mindestens 1 Tag bei kühler Raumtemperatur (ca. 18 °C) trocknen lassen. Blüten aus dem Zuckerbett nehmen und zwischen Küchenpapier in eine luftdicht verschließbare Dose legen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Eier ca. 2 Minuten schaumig schlagen. 90 g Zucker einrieseln lassen und weitere 3-4 Minuten dickcremig aufschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Mit Rapsöl und Orangensaft kurz unter den Eischaum schlagen. Teig in eine am Boden mit Backpapier belegte, hohe Springform (18 cm Durchmesser) geben. Im heißen Ofen auf unterer Schiene ca. 50 Minuten backen. Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Kuchen aus der Form lösen und in 3 Böden schneiden. Unteren Boden auf einen Servierteller legen, einen Tortenring (oder den gereinigten Springformrand) darum stellen.

4. Für die Joghurtcreme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Zitronensaft und übrigen Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 2-3 EL Joghurtcreme unter die Gelatine rühren, dann diese Masse unter den übrigen Joghurt ziehen. Mindestens 10 Minuten kühl stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt. 400 g Sahne

REZEPT FÜR JOGHURT-HEIDELBEERTORTE MIT BLÜTEN

steif schlagen und unter die gelierende Creme heben. 1/3 auf den vorbereiteten Boden geben. Mit 2. Boden belegen, 1/3 Creme darauf geben, Vorgang nochmals wiederholen. Torte mindestens 4 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.

5. Beeren waschen und trocken tupfen. Tortenring von der Torte ablösen. Übrige Sahne steif schlagen, dabei gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Tortenrand damit bestreichen. Beeren dicht an dicht darum setzen. Torte kühl stellen und erst kurz vor dem Servieren mit gezuckerten Blüten garnieren.

Tipp: Die gezuckerten Blüten halten sich luftdicht verpackt ca. 3-6 Monate.

Obst: Heidelbeer