

KLEINE HEIDELBEERTORTE



KLEINE HEIDELBEERTORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 10 Stücke | 90 Min. | + Abkühl- und Gelierzeit

Zutaten

- 4 Eier
- 210 g SweetFamily Unser Feinster
- 150 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 1 Glas Waldheidelbeeren (125 g Abtropfgewicht)
- 700 g Sahnejoghurt
- 250 g frische Heidelbeeren
- einige Brombeeren und nach Belieben essbare Blüten zum Garnieren



2308

ZUBEREITUNG

1. Eier mit 4 EL kaltem Wasser ca. 4 Minuten schaumig schlagen. 110 g Zucker einrieseln lassen und ca. 2 Minuten unterschlagen. Mehl und Backpulver darüber sieben und kurz unterziehen. In eine am Boden mit Backpapier belegte, 9 cm hohe Springform (18 cm Durchmesser) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 40 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Biskuit aus der Form lösen und in 3 Böden schneiden. Untersten Boden in die gereinigte Springform legen.

2. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Waldheidelbeeren auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei Saft auffangen und 100 ml abmessen. Mit Sahnejoghurt, übrigem Zucker und Waldheidelbeeren verrühren. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze in einem kleinen Topf auflösen. 3 EL Heidelbeercreme unterrühren. Diese Masse unter Rühren zur übrigen Creme geben. 30 Minuten kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

3. 125 g frische Heidelbeeren waschen, trocken tupfen und unter die Creme heben. Creme im Wechsel mit den Biskuitböden in die Form schichten. Mit Creme abschließen. Ca. 5 Stunden kühl stellen und gelieren lassen.

4. Torte vor dem Servieren aus der Form lösen. Übrige Heidelbeeren und Brombeeren waschen, trocken tupfen, Torte damit belegen und nach Belieben mit Blüten garnieren.

Tipp:

An heißen Sommertagen die Creme nach Bedarf mit 1-2 Blatt mehr Gelatine zubereiten, damit sie auch in der Hitze ihren Stand behält.

Obst: Brombeer, Heidelbeer