

LEICHTE ZITRONEN-HEIDELBEERTORTE



LEICHTE ZITRONEN-HEIDELBEERTORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 12 Stück | 45 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

Für den Biskuitteig:

- 5 Eier (M)
- 60 g SweetFamily SteviaZucker
- 1 Bio-Zitrone
- 120 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver

Für Füllung und Belag:

- 550 ml Maracuja-Nektar
- 500 g Heidelbeeren
- Schale und Saft von 3 Bio-Zitronen
- 30 g
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
- 10 Blätter Minze



324

ZUBEREITUNG

176

Kcal

Stück

5

Gramm

Eiweiß

28

Gramm

Kohlenhydrate

3

Gramm

Fett

Biskuitteig backen:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Den Boden einer Springform (24 cm) mit Backpapier belegen, Springformrand darauf festziehen. Eier mit dem Handrührgerät ca. 4 Minuten schaumig schlagen, SweetFamily SteviaZucker zugeben und weitere 3 Minuten zu einem elastischen Schaum schlagen. Die Schale einer Zitrone fein hinein reiben. Mehl mit Backpulver mischen und kurz unter den Eischaum rühren. Teig in der Form glatt streichen, auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten goldbraun backen, dann heraus nehmen und abkühlen lassen. Biskuitboden horizontal durchschneiden, den unteren Teil auf eine Servierplatte legen und einen flexiblen Tortenring darum festziehen oder den gereinigten Springformrand darum stellen.

Füllung und Dekoration:

Heidelbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. 25 ml Maracuja-Nektar und 250 g Heidelbeeren darauf verteilen. Die Schale von 3 Zitronen abreiben. 100 ml Zitronensaft auspressen und mit 500 ml Maracuja-Nektar auffüllen, davon 50 ml zur Seite stellen. Restlichen Saft mit 30 g SweetFamily SteviaZucker und Zitronenschale in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Das Puddingpulver mit dem kalten Saft verrühren, in den kochenden Saft gießen und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Die Hälfte des Zitronenpuddings auf den Tortenboden mit den Beeren gießen, den

LEICHTE ZITRONEN-HEIDELBEERTORTE

zweiten Biskuitboden mit 25 ml Maracuja-Nektar beträufeln und auflegen. Die Torte 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den übrigen Pudding abdecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Den Tortenring entfernen, Pudding glatt rühren und auf die Torte streichen. Die übrigen Heidelbeeren darauf verteilen und mit Minze-Blättchen garnieren.

Obst: Zitrone, Heidelbeer **Kraut und Gewürz:** Minze