

Blitz-Heidelbeeren-Torte

Das Rezept von der Blitz-Heidelbeeren-Torte gibt es immer dann, wenn man nur wenig Zeit hat, aber trotzdem nicht auf ein Stück Torte verzichten möchte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,4 h



Zutaten

1 Packung	Wiener Tortenboden (hell und 3 lagig)
600 ml	Schlagobers
3 TL	Sahnesteif
1 TL	Zucker
1 TL	Vanillezucker
2 Gläser	Heidelbeeren (je 125g ATG)
1 Glas	Heidelbeeren-Marmelade (oder Konfitüre)
2 Packungen	Tortenguss (klar oder rot)
4 EL	Zucker
200 ml	Wasser (für den Guss)
300 ml	Heidelbeersaft (vom Glas, für den Guss)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Schlagobers
Nach Belieben	Zitronenmelisse (oder Minze)

Zubereitung

1. Für die **Blitz-Heidelbeeren-Torte** zuerst die Heidelbeeren in ein Sieb geben, sehr gut abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen.

2. Dann den untersten Teil des Wiener Bodens auf eine Servierplatte legen und einen Tortenring eng drumherum legen.
3. Nun das Schlagobers mit dem Zucker und dem Vanillezucker steif schlagen. Dabei nach Packungsanleitung das Sahnesteif einrieseln lassen.
4. Jetzt ca. 2/3 der Creme in eine Schüssel geben und die abgetropften Heidelbeeren vorsichtig unterheben.
5. Die Creme hinterher auf dem Kuchenboden verteilen und glatt streichen.
6. Dann den mittleren Kuchenboden auf die Creme legen und leicht andrücken.
7. Danach den Boden nach Belieben mit Marmelade (oder Konfitüre) bestreichen.
8. Als nächstes das restliche Schlagobers auf die Marmelade geben und glatt streichen.
9. Nun den Kuchendeckel auflegen und wieder leicht andrücken.
10. Anschließend aus dem Tortengusspulver (hier wurde ein Päckchen klarer Tortenguss und ein Päckchen roter Tortenguss verwendet), dem Zucker, dem 200 ml Wasser und dem 300 ml Heidelbeeren-Saft vom Glas nach Packungsanleitung einen Tortenguss zubereiten.
11. Diesen nach dem Aufkochen etwas abkühlen lassen und dann gleichmäßig auf dem Kuchendeckel verteilen. Nachdem der Guss erkaltet ist, sollte die Torte noch weitere ca. 3 Stunden im Kühlschrank ruhen.

12. Für die Dekoration kann man nach Belieben Schlagobers steif schlagen, die Torte mit Tupfen verzieren und letztendlich mit Melisse oder Minze ausschmücken.

Tipp

Wer die Blitz Heidelbeeren-Torte lieber mit einem selbst gebackenen Biskuitboden probieren möchte, kann dafür dieses Rezept verwenden: <https://www.kochrezepte.at/biskuit-nach-isoliermethode-rezept-6719>