Erfrischende Heidelbeertorte

Die erfrischende Heidelbeertorte versüßt jeden Sommernachmittag. Das Rezept ist nicht schwierig und eignet sich auch für Torten mit anderen Beeren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,8 h

Zutaten

500 g	Heidelbeeren
1 Packung	Tortenguss (weiß)
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (blau)

Für den Teig

3 Stk.	Eier
2 EL	Wasser (heiß)
70 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
60 g	Mehl
40 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver

Für die Füllung

2 Becher	Schmand
500 g	Sahnetopfen (40 % Fett)
4 EL	Gelierzucker
1 EL	Kristallzucker

1 Packung	Vanillezucker
5 Blätter	Gelatine (weiß)

Zubereitung

1. Für die erfrischende Heidelbeertorte zu Beginn den Ofen auf 170 Grad vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. Die Dotter mit dem heißen Wasser schaumig rühren, Kristallzucker und Vanillezucker langsam einrieseln lassen und unterrühren.

2. Das Eiklar steif schlagen und vorsichtig unter die Dottermasse heben. Mehl mit Backpulver und Speisestärke darüber einsieben und ebenfalls unterheben. Teig in die Form füllen und auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Heidelbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen.

3. Die Füllung zubereiten: Die Gelatineblätter für einige Minuten in kaltes Wasser einlegen. Schmand, Sahnetopfen, Gelierzucker, Kristallzucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer gründlich verrühren. Die Gelatineblätter ausdrücken, in einen kleinen Topf geben, bei niedriger Hitze auflösen. Zwei Esslöffel der Füllung in den Topf geben, um die Temperatur auszugleichen. Anschließend den gesamten Topfinhalt unter die Füllung ziehen.

4. Um den abgekühlten Kuchenboden einen Tortenring legen. Die Füllung darauf verteilen und gleichmäßig verstreichen. Darüber die Heidelbeeren verteilen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten, nach Belieben mit blauer Lebensmittelfarbe einfärben und die Torte damit überziehen. Die Heidelbeertorte vor dem Servieren mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Den Tortenguss für die erfrischende Heidelbeertorte kann man auch weglassen. Sehr schön sieht die Torte mit einer Dekoration aus gehackten Pistazien aus.