Fruchtige Erdbeer-Heidelbeer-Torte

Die fruchtige Erdbeer-Heidelbeer-Torte schmeckt wunderbar nach Vanille und Sommer. Mit diesem einfachen Rezept macht Kuchenbacken richtig Spaß!

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min

Foto: Lisa

Zutaten

Für den Teig

60 g	Zucker
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Für den Belag

2 Packungen	Sahnebasis (Qimiq-Vanillegeschmack)
2 Becher	Schlagobers
1 Packung	Gelatine
500 g	Erdbeeren
250 g	Heidelbeeren

Zubereitung

1. Für die fruchtige Erdbeer-Heidelbeer-Torte eine runde Springform einfetten und den Ofen auf 180 Grad einstellen. Den Teig zubereiten: Mehl und Backpulver durch ein Sieb in eine Schüssel füllen und mischen. Die Eier trennen.

2. Eidotter mit der Hälfte des Zuckers glattrühren. Das Eiklar mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. Das Mehlgemisch und den Eischnee abwechselnd unter die Dottermasse heben. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. 10 bis 15 Minuten lang backen (Stäbchentest). Anschließend abkühlen lassen.

3. Für die Creme das Schlagobers und die Sahnebasis (QimiQ) in eine Schüssel füllen und gut

verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und unter die Creme ziehen.

4. Erdbeeren und Heidelbeeren vorsichtig waschen (am besten in stehendem Wasser), putzen, trockentupfen oder abtropfen lassen. Erdbeeren nach Belieben in Hälften oder Viertel schneiden. Die Beeerenmischung auf dem abgekühlten Boden verteilen, einige Beeren für die Dekoration beiseite legen. Die Vanillecreme über den Beeren verteilen. Den Kuchen beliebig verzieren.

Tipp

Man kann auf den Boden der fruchtigen Erdbeer-Heidelbeer-Torte auch zuerst die Vanillecreme aufstreichen und die Beeren darüber verteilen. In diesem Fall ist ein zusätzlicher Tortenguss zu empfehlen, damit die Beeren gut halten.