

Heidelbeeren-Topfentorte

Die Heidelbeeren-Topfentorte ist ein erfrischendes Torten-Rezept für Feinschmecker. Mit diesem Rezept gelingt das vorzügliche Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,0 h



Zutaten

für den Boden

4 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
150 g	Zucker
80 g	Mehl
80 g	Speisestärke
2 TL	Backpulver

für die Füllung

8 Blätter	Gelatine
500 ml	Schlagobers
1 kg	Magertopfen
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
150 g	Staubzucker
300 g	Heidelbeeren
	Speisestärke

Außerdem

Krokant (für die Deko)
Schlagobers (für die Deko)
Heidelbeeren (für die Deko)

Zubereitung

1. Für die köstliche **Heidelbeeren-Topfentorte** den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine 26 cm Springform mit Butter fetten und mit Mehl bestäuben. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker mehrere Minuten cremig aufschlagen. Das Weizenmehl mit Backpulver und Speisestärke vermischen und zur Eier-Masse sieben, unterheben und verrühren. Den Teig in die Springform füllen und etwa 20 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen, mit einem scharfen Messer waagrecht halbieren und um einen Boden einen Tortenring fixieren.
2. Einige Heidelbeeren für die Deko beiseite stellen. Den Rest in einen Topf geben und aufkochen und pürieren. Die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und zum Andicken mit den Heidelbeeren vermengen. Den Kochtopf von der Herdplatte ziehen und vollständig abkühlen lassen. Danach auf dem Biskuit-Boden verteilen und glatt streichen.
3. Die Blatt-Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Schlagobers steif schlagen. Bio-Zitronen abreiben und Saft auspressen. Den Magertopfen mit Staubzucker, Zitronensaft und Zitronen-Abrieb verrühren. Jetzt einen Esslöffel Topfencreme in einen kleinen Topf geben und die Gelatine gut ausgedrückt dazu geben und erhitzen bis sich die Gelatine aufgelöst und sich mit dem Topfen verbunden hat. Zusammen mit dem steifen Schlagobers zur Creme geben und verrühren. Die Topfen-Füllung auf die Torte streichen und mit dem zweiten Boden abdecken. Im Kühlschrank zirka 2-3 Stunden durchkühlen lassen.
4. Die Heidelbeeren-Topfentorte vor dem Servieren nach Belieben mit Staubzucker bestäuben und mit Schlagobers und Heidelbeeren dekorieren.

Tipp