Heidelbeertorte

Die Kombination aus fruchtigen Heidelbeeren und cremigem Topfen macht die Heidelbeertorte besonders lecker und erfrischend!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

Biskuit

2 Stk.	Eier
60 g	Zucker
50 g	Mehl
23 g	Speisestärke
13 ml	Öl

Heidelbeer-Belag

1 Glas	Waldheidelbeeren (125 g Abtropfgewicht)
1 EL	gemahlene Mandeln (geschälte)

Creme

3.5 Blätter	Gelatine
150 g	Speisetopfen (Speisequark 20% F.i.T.)
35 g	Zucker
150 ml	Heidelbeerensaft (vom Glas)
150 g	Schlagobers

Heidelbeer-Spiegel

90 ml	Heidelbeerensaft (vom 'Glas)

0.5 Blätter	Gelatine

für die Dekoration

150 g	Schlagobers
30 g	Weiße Schokolade

Zubereitung

1. Für die fruchtige **Heidelbeertorte** den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Boden einer 20 cm Springform mit Backpapier belegen. Die Eier mit Zucker schaumig rühren. Das Mehl mit Speisestärke vermischen und über die Masse sieben. Den Zitronenabrieb und Ö zugeben und unterheben. In die Sprigngorm füllen und zirka 25 Minuten backen. Danach vollständig auskühlen lassen.

2. Die Heidelbeeren aus dem Glas in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen. Die Beeren mit den Mandeln vermengen. Dann den Biskuit-Boden auf eine Kuchenplatte legen und den Springformrand wieder um den Boden spannen. Die Heidelbeeren darauf verteilen.

3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Speisetopfen, Heidelbeersaft und Zucker verrühren.
   Die tropfnasse Gelatine bei schwacher Hitze oder in der Mikrowelle auflösen und unter Rühren in die Topfenmasse geben. Kalt stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Das Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unter die Topfen-Masse heben. Die Creme auf den Boden geben und glattstreichen. Die Torte mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Die Gelatine im Heidelbeersaft einweichen und bei geringer Hitze schmelzen. Etwas abkühlen lassen, die noch flüssige Mischung auf die Torte gießen und erneut kalt stellen, bis der Beeren-Spiegel fest ist.

5. Das Schlagobers steif schlagen. Die Hälfte in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den Tortenrand lösen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Das restliche Schlagobers am Rand der Torte verteilen und glattstreichen. Mit dem Obers im Spritzbeutel die Oberfläche der Torte nach Belieben verzieren.
   Mit einem Kartoffelschäler Schokoladenspäne von der Weißen Schokolade abschaben und über die Heidelbeertorte streuen.

Tipp