

Joghurt-Heidelbeer-Torte

Das Rezept von der Joghurt-Heidelbeer-Torte schmeckt fruchtig leicht und passt perfekt in den Sommer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 7,2 h



Zutaten

Für den Boden

3 Stk.	Eier
1 TL	Vanillezucker
110 g	Zucker
140 g	Mehl
1 TL	Backpulver (gestrichen)

Für die Creme

350 g	Naturjoghurt
300 g	Schlagobers
70 g	Zucker (oder nach Belieben)
0.5 Packungen	Vanillezucker
1 EL	Frischen Zitronensaft
7 Blätter	Gelatine

Für das Topping

100 g	Heidelbeeren (frische)
50 g	Zucker (oder nach Belieben)
25 ml	Wasser
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft

2 Blätter Gelatine

Zubereitung

1. Für die **Joghurt-Heidelbeer-Torte** den Boden einer 26cm Springform mit Backpapier auslegen und zeitig den Backofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Eier, mit dem Zucker und dem Vanillezucker ca. 12 Minuten dick-schaumig schlagen.
3. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und vorsichtig unterheben.
4. Anschließend den Teig in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
5. Für die Joghurtcreme den Joghurt, mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Zitronensaft verrühren und zur Seite stellen.
6. Dann die zwei Blatt Gelatine für das Topping nach Packungsanleitung einweichen.
7. Jetzt die Heidelbeeren, zusammen mit dem Zucker, dem Wasser und dem Zitronensaft in einem Topf zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren ca. 8 Minuten zerkochen.
8. Nun den Topf vom Herd nehmen 1-2 Minuten abkühlen lassen und die Gelatine (ausgedrückt) unter die warme Masse Rühren. Den Topf anschließend zur Seite stellen.
9. Danach die Gelatine für die Joghurtcreme nach Packungsanleitung einweichen.

10. In der Zwischenzeit das Schlagobers steif schlagen.
11. Als nächstes die Gelatine in einem Topf zum Schmelzen bringen (nicht kochen), dann ein paar Esslöffel von der Joghurtcreme einrühren (Temperaturausgleich) und die Masse hinterher wieder zurück zur restlichen Joghurtcreme geben. Alles gründlich verrühren.
12. Dann, wenn die Joghurtcreme anfängt zu gelieren, das Schlagobers nach und nach unterheben.
13. Jetzt die Creme in die Form, auf den Boden geben und glatt streichen.
14. Danach, wenn die Heidelbeer-Sauce nicht mehr warm ist, diese in kleinen Klecksen auf der Torte verteilen und beliebig mit einem Hölzchen, einer Gabel, einem Löffelstiel etc. durchrühren, sodass ein marmoriertes Muster entsteht. Die Torte sollte nun bis zum Anschnitt für ca. 6 Stunden in den Kühlschrank (besser über Nacht).

Tipp

Die Joghurt-Heidelbeer-Torte vor dem Servieren mit frischen Heidelbeeren dekorieren.