

# Ombre Himbeeren-Heidelbeeren-Torte

Die Ombre Himbeeren-Heidelbeeren-Torte ist ein cremiges Torten-Rezept. Hier mit Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Nachmachen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 5,8 h

**Gesamtzeit:** 7,3 h



## Zutaten

### für den Teig

3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
160 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
60 ml	Espresso kalt
60 g	Zartbitterschokolade
30 g	<a href="#">Butter</a>
120 g	Mehl
30 g	Kakao

### für die Cremes

300 g	<a href="#">Himbeeren</a>
300 g	<a href="#">Heidelbeeren</a>
2 EL	<a href="#">Zucker</a>
4 EL	Wasser
6 Blätter	Gelatine
500 g	<a href="#">Topfen</a>
400 ml	<a href="#">Schlagobers</a>

300 g	<a href="#">Joghurt</a>
180 g	Staubzucker
2 EL	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Stk.	Zitrone

## für die Dekoration

<a href="#">Himbeeren</a>
<a href="#">Heidelbeeren</a>

## Zubereitung

1. Um eine **Ombre Himbeeren-Heidelbeeren Torte** zu machen, beginnst du damit, eine Springform mit 26 cm einzufetten und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Schlage die Eier und Zucker cremig. Dann schmilzt du Butter und Schokolade und rührst sie zusammen mit dem Espresso in die Eimasse. Vermische Mehl und Kakao und hebe sie unter die Eimasse. Backe den Boden und lege ihn auf eine Tortenplatte, bevor du einen Tortenring um ihn legst.
3. Als Nächstes schlägst du das Schlagobers auf und verrührst den Topfen, Joghurt, Zitrone und Vanillezucker miteinander. Hebe das Schlagobers unter und teile die Masse in drei Teile. Die [Himbeeren](#) mit 2 Esslöffel Wasser und 1 Esslöffel Zucker in einem Topf 10 Minuten köcheln lassen. Das Ganze durch ein Sieb streiche und abkühlen lassen. Mit den [Heidelbeeren](#) ebenso verfahren. Rühre jeweils ein Drittel der Creme mit der Heidelbeermasse und der Himbeermasse.
4. Weiche jetzt die Gelatine in kaltem Wasser ein und erwärme sie leicht, bis sie flüssig wird. Rühre 5-6 Esslöffel der Heidelbeercreme unter und gib dann alles zurück in die restliche Heidelbeercreme. Verteile die Heidelbeercreme auf dem Schokoboden und lasse sie 30 Minuten im Kühlschrank ruhen. Wiederhole den Vorgang mit der Himbeercreme und verteile sie auf der Torte. Lasse alles weitere 40 Minuten im Kühlschrank ruhen.
5. Weiche die restliche Gelatine ein, löse sie auf und rühre die übrige Creme ein. Verteile sie auf der Torte und stelle sie für mindestens 3-4 Stunden kalt.
6. Die Ombre Himbeeren-Heidelbeeren-Torte dekorativ nach Belieben mit Himbeeren und Heidelbeeren garnieren.

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Torten-Zubehör-Set



## Tipp

Wenn du eine leckere und beeindruckende Torte für deine nächste Feierlichkeit suchst, ist eine Ombre Himbeeren-Heidelbeeren-Torte eine ausgezeichnete Wahl. Mit diesem Rezept kannst du eine beeindruckende Torte zubereiten, die deine Gäste lieben werden.