

# Schachbrettorte mit Heidelbeeren

Mit dem Rezept für die Schachbrettorte mit Heidelbeeren, geht man garantiert nicht schachmatt. Allein durch das Muster, wird diese Torte zum Gesprächsthema Nummer eins.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Ruhezeit:** 7,0 h

**Gesamtzeit:** 8,6 h



## Zutaten

### Für den Boden

4 Stk.	Eigelb
4 Stk.	Eiweiß
4 EL	Wasser (kalt)
2 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
190 g	Zucker
50 g	Kakao (echten)
150 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 EL	Öl (pflanzlich)

### Für die Creme

225 g	<a href="#">Heidelbeeren</a> (frische)
400 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
2 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
500 g	<a href="#">Topfen</a>
140 g	Zucker
125 ml	Milch
3 EL	Zitronensaft (+ den Abrieb)
6 Blätter	Gelatine

## Für die Dekoration

100 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
12 Stk.	<a href="#">Heidelbeeren</a> (frische)
Nach Belieben	Kuvertüre (zum Verzieren)

## Zubereitung

1. Für die Schachbretttorte mit Heidelbeeren den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen und eine Springform mit Backpapier auslegen. Die Eiweiße und das Wasser mit einem Mixer anschlagen, dabei den Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen. Jetzt die Eigelbe einzeln unterrühren.
2. Das Mehl, das Backpulver und den Kakao einmal sieben und zur Ei-Masse hinzufügen. Zum Schluss das Öl unterheben. Teig in die Springform geben, glattstreichen und im Ofen ca. 35 Minuten ausbacken. Den Boden komplett auskühlen lassen.
3. Nun den Boden einmal waagrecht mit einem Messer teilen und den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen. Als nächstes einen Tortenring oder ähnliches eng um den Boden legen. Den anderen Boden in 6 Ringe schneiden, die je ca. 2 cm breit sind. Jetzt von außen nach innen gezählt den 1. den 3. und den 5. Ring mit einem Abstand von 2 cm auf den Boden legen.
4. Den Topfen in ein Sieb geben, damit er etwas abtropfen kann. Die Heidelbeeren verlesen, waschen und dabei 12 besonders schöne für die spätere Dekoration zur Seite legen. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen und das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und zur Seite stellen.
5. Dann den Topfen mit dem Zucker, dem Vanillezucker, der Milch, dem Zitronensaft und dem Abrieb der Zitrone in einer Schüssel gut verrühren. Die Gelatine in einem Topf auflösen und ca. 4 EL von der Topfencreme zügig einrühren. Die Gelatinecreme wieder zurück zur übrigen Topfencreme geben und gut verrühren.
6. Das Schlagobers und die Heidelbeeren unterheben. Jetzt ca. die Hälfte der Creme in die Zwischenräume der Ringe füllen. Danach die übrigen Kuchenringe auf die Cremeringe setzen. Die restliche Creme in die Zwischenräume füllen und auf die Torte streichen. Die Torte sollte nun 6 Stunden im Kühlschrank bleiben.
7. Kurz vor dem Servieren, die Torte aus dem Tortenring lösen. Das Schlagobers steif schlagen und mit dem Vanillezucker süßen. Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und die Torte damit besprenkeln. Zum Schluss Schlagobers-Tupfen auf die Torte setzen und mit den Heidelbeeren garnieren.

## Tipp

Gut gekühlt schmeckt die Schachbretttorte mit Heidelbeeren einfach am Besten. Man kann die Torte aber auch mit anderen Früchten variieren.