

Lila Heidelbeer-Torte



Nährwerte pro Stück: Eiweiß: 6g / Fett: 30g / Kohlenhydrate: 27g / Brennwert: 337 kcal

ZUTATEN FÜR 8 STÜCKE

FÜR DEN BELAG:

125 g Wald-Heidelbeeren (aus dem Glas)

1 EL abgezogene, gem. Mandeln

FÜR DEN RÜHRTEIG:

30 g weiße Schokolade

70 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

2 EL Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

80 g Weizenmehl, ½ gestr. TL Backpulver

FÜR DIE CREME:

3 Blatt weiße Gelatine

125 g Speisequark (20 % Fett)

30 g Zucker

125 ml Wald-Heidelbeersaft (aus dem Glas)

125 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

ZUM VERZIEREN:

1 Blatt weiße Gelatine

70 ml Wald-Heidelbeersaft (aus dem Glas)

125 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

30 g weiße Schokolade (im Stück)



© Anke Politt für ZS Verlag

1. Für den Belag von den Heidelbeeren den Saft auffangen (ergibt etwa 200 ml). Heidelbeeren mit den Mandeln verrühren.

2. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C



3. Für den Teig Schokolade fein hacken. Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Das Ei in etwa ½ Minute unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die Schokolade kurz untermischen.

4. Den Teig in eine Springform (Ø 18 cm, Boden gefettet) füllen und glatt streichen. Die Heidelbeermasse esslöffelweise auf den Teig geben. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Tortenboden etwa 35 Minuten backen.

5. Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost legen und erkalten lassen. Den Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

6. Für die Creme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Quark mit Zucker und Heidelbeersaft verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Gelatine zunächst mit etwa 4 Esslöffeln von der Quarkmasse verrühren, dann unter die restliche Quarkmasse rühren. Die Quarkmasse in den Kühlschrank stellen.

7. Sobald die Quarkmasse zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und unterheben. Die Quarkcreme auf den Tortenboden streichen. Die Torte mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

8. Zum Verzieren die Gelatine mit dem Heidelbeersaft in einen kleinen Topf geben. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und unter Rühren in dem Saft erwärmen, bis sie aufgelöst ist. Die Flüssigkeit in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Den Beutel fest verschließen und in den Kühlschrank legen. Sobald die Flüssigkeit etwas fester ist, die Torte damit besprenkeln. Die Torte wieder in den Kühlschrank stellen, bis die „Sprenkel“ fest geworden sind.



Mehr Rezepte in:
„Neue Modetorten von A-Z“

