

HEIDELBEER-TORTE



Fruchtig-cremige Heidelbeer-Torte mit knusprigem Bröselboden und lockerem Biskuitteig.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Kühlzeit
5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG TEIG & BRÖSELBODEN

Zuerst den Biskuitteig herstellen. Dafür die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt sehr cremig rühren. Öl und Wasser bei niedriger Stufe kurz einrühren. Stärke, Mehl und Backpulver mischen und hinein sieben, ebenfalls bei niedriger Stufe kurz einrühren. Den Teig in einen mit Backpapier eingeleiteten Backrahmen füllen und bei 170°C ca. 30 Min. backen, danach komplett abkühlen lassen.

Inzwischen den Bröselboden herstellen. Die Mandelblätter in einer Pfanne ohne Fett rösten, die Butter zerlassen und alles gemeinsam mit den zerbröselten Amarettini vermischen. Einen Tortenring auf die gleiche Größe (24 cm) einstellen und mit einem Backpapier einschlagen und den Bröselteig hinein füllen und flach drücken, kühl stellen.

ZUBEREITUNG HEIDELBEERMASSE & CREME

Heidelbeeren pürieren, mit Agartine mischen und 2 Minuten lang aufkochen. Die Masse muss mindestens 2 Minuten lang sprudelnd kochen. Danach abkühlen lassen, bis die Masse handwarm ist. Bitte nicht zu heiß verwenden!!

Sahne mit San Apart steif schlagen, Quark, Puderzucker, Vanilleextrakt, Zitronensaft und San Apart kurz verrühren. Sahne unterheben. Etwa 3 EL Füllung auf dem Bröselboden verteilen und den abgekühlten Biskuit darauf legen. Nun abwechselnd 1 EL Creme und 1 EL Heidelbeermasse mittig auf dem Teig platzieren, bis die Heidelbeeren aufgebraucht sind, hierbei 4 EL Heidelbeermasse aufheben. Torte eventuell etwas rütteln, damit die Creme glatt aufliegt. Restliche Creme und Torte mindestens 4 Stunden kühl stellen. Restliche Creme auf der Torte verteilen, Heidelbeermasse eventuell nochmal erwärmen und die Oberfläche mit Heidelbeermasse und Heidelbeeren dekorieren. Nochmals 1 Stunde kühlen.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

BRÖSELBODEN:

- 100 g** Amarettini
- 100 g** Mandeln (gehobelt)
- 125 g** Butter (flüssig)

TEIG:

- 2** Eier
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- Vanilleextrakt
- 75 ml** Öl
- 75 ml** Mineralwasser
- 75 g** Mehl
- 40 g** Speisestärke
- 1 TL** Backpulver

HEIDELBEERMASSE:

- 400 g** Heidelbeeren (frisch oder TK)
- 1** Agartine

CREME:

- 600 g** Sahne
- 6 TL** San-apart
- 750 g** Quark
- 150 g** Puderzucker
- 5 TL** San-apart
-

HEIDELBEER-TORTE



Vanilleextrakt

2 EL Zitronen (Saft)

DEKO:

Heidelbeeren
(frisch oder
TK)