



- ANZEIGE -

Mit dieser fruchtigen Torte mit Heidelbeeren und einem saftigen Eierlikörboden könnt ihr eure Gäste zu Ostern beeindrucken. Ohne die Osterei-Dekoration ist die Torte aber auch für jeden anderen Anlass geeignet. Die Blaubeeren werden mit weißer Schokolade zu einer cremigen Füllung verarbeitet und getoppt mit einer luftigen Quark Sahne Creme ist die Kombination ein wirklicher Traum. Für die Dekoration habe ich Kokosflocken, frische Heidelbeeren und Mini Schokoladeneier verwendet, hier könnt ihr aber ganz nach Belieben auch andere Zutaten verwenden oder die Dekoration weglassen.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Kühlzeit
3.5 Stunden



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor, schlage einen Backring mit Backpapier ein und setze ihn auf ein Lochblech.

EIERLIKÖRKUCHEN

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 5–10 Minuten lang weißcremig. Rühre den Eierlikör und das Sonnenblumenöl vorsichtig ein. Verrühre das Mehl mit dem Backpulver und den gemahlenden Mandeln und rühre es kurz unter. Fülle den Teig in die Form, streiche ihn glatt und backe ihn im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U für etwa 35–40 Minuten. Führe eine Stäbchenprobe durch. Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn komplett abkühlen.



Statt dem Eierlikör kannst du Buttermilch oder eine alkoholfreie Alternative verwenden.

Statt Mehl und Backpulver kannst du auch Sallys Backmehl verwenden, dieses muss nicht gesiebt werden.

EIERLIKÖRKUCHEN:

- ☐ **3** Eier
- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **150 g** Eierlikör
- ☐ **100 g** Sonnenblumenöl
- ☐ **150 g** Mehl
- ☐ **1.5 TL** Backpulver
- ☐ **100 g** Mandeln (gemahlen)

HEIDELBEERCREME:

- ☐ **150 g** Heidelbeeren (TK)
- ☐ **1** Limette (Saft und Abrieb)
- ☐ **100 g** weiße Kuvertüre

QUARSAHNECREME:

- ☐ **250 g** Quark
- ☐ **40 g** Puderzucker
- ☐ **200 g** Sahne
- ☐ **4.5 TL** San-apart

DEKORATION:

- ☐ **50 g** Kokosraspeln
- ☐ **50 g** Heidelbeeren
- ☐ **12** Schokobons

HEIDELBEERCREME

Gib die Heidelbeeren in einen Topf, füge etwas Abrieb und den ganzen Saft einer Limette hinzu und lasse die Heidelbeeren aufkochen. Püriere sie und lasse sie nun so lange einkochen, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Schalte den Herd aus. Hacke die weiße Kuvertüre fein und rühre sie ein, bis sie geschmolzen ist. Fülle die Creme um und lasse sie abgedeckt im Kühlschrank abkühlen.

QUARSAHNECREME

Gib die Hälfte der abgekühlten Heidelbeercreme in eine große Rührschüssel und rühre Quark und Puderzucker kurz ein. Füge nun die Sahne und das San-apart hinzu und schlage die Creme steif.

TORTE FÜLLEN

OSTERTORTE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL



Schneide einen dünnen Deckel des Kuchens ab und zerbrösele ihn. Setze den Tortenboden auf eine Tortenplatte und bestreiche ihn mit der übrigen Heidelbeercreme. Setze einen sauberen Tortenring um den Tortenboden und streiche die Heidelbeer-Quarkcreme darauf glatt. Verrühre die Kuchenbrösel mit den Kokosraspeln und streue sie auf die Torte. Decke die Torte ab und lasse sie im Kühlschrank etwa 3 Stunden durchziehen.

DEKORATION

Dekoriere die Torte nach Belieben mit Heidelbeeren und Schokobons. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!