



# Heidelbeertorte

Schnelle Torte mit einer Joghurt-Sahne-Creme und Heidelbeeren aus dem Glas.

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

### All-in-Teig:

125 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g weiche Butter oder Margarine  
3 Eier (Größe M)

### Füllung:

240 g Heidelbeeren (Abtropfgew.)  
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar  
400 g kalte Schlagsahne  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Joghurt

### Zum Tränken:

4 EL süßer Sherry

### Zum Verzieren:

50 g Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.



- 3 Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Platte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.
- 4 **Füllung zubereiten:**

Heidelbeeren auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen, zunächst 200 ml für die Füllung abmessen, übrige Flüssigkeit für den Guss aufbewahren. Tortenguss mit 200 ml Flüssigkeit (ohne Zucker) nach Packungsanleitung zubereiten. Früchte unterheben und erkalten lassen. Dann Sahne mit Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen. Zum Schluss Vanillin-Zucker und Joghurt unterrühren. Die Hälfte des Sherrys auf dem unteren Boden verteilen und Beerenfüllung darauf verstreichen. Die Hälfte der Sahnecreme darauf verteilen, oberen Boden darauflegen. Diesen ebenfalls tränken und mit der restlichen Sahne bestreichen. Mit einem Teelöffel kleine Wellen in die Sahne drücken und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 5 **Verzieren:**

Vor dem Verzehr Puderzucker mit etwa 2 TL von der Heidelbeerflüssigkeit zu einem Guss verrühren. Guss in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen, eine kleine Ecke abschneiden und die Torte damit besprenkeln.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie die Torte ohne Alkohol zubereiten möchten, lassen Sie den Sherry einfach weg.

