

# Kleine Heidelbeer-Joghurt-Torte

Luftig-leichte Joghurt-Creme mit Heidelbeeren auf knusprigem Schoko-Keksboden ohne Backen- da freut sich das Genießer-Herz!

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier

### Keksboden:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

50 g Butter

125 g Butterkekse

### Heidelbeer-Füllung:

500 g Heidelbeeren (Blaubeeren)

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

30 g Zucker

4 EL Apfelsaft

### Joghurt-Creme:

250 g griechischer Joghurt (10% Fett)

3 - 4 EL Zitronensaft

3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

300 g kalte Schlagsahne

### Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

2 EL Zucker

250 ml Wasser

Dr. Oetker Lebensmittelfarbe lila

## Wie bereite ich eine kleine Heidelbeer-Joghurt-Torte zu?:

### 1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen.

### 2 Keksboden zubereiten:

Kuvertüre hacken und mit der Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und die Kekse mit einem Teigroller fein zerkleinern. Mit der Kuvertüre-Butter-Mischung vermengen und in der Form sowohl einen Tortenboden, als auch einen etwa 1 cm hohen Rand andrücken. Die Form in den Kühlschrank stellen, bis der Boden fest geworden ist.

### 3 Heidelbeer-Füllung zubereiten:

Heidelbeeren verlesen und waschen. Etwa 100 g beiseitestellen und die übrigen in einen Topf geben. Die Heidelbeeren einmal aufkochen. Tortenguss mit Zucker und Apfelsaft anrühren, zu den Heidelbeeren geben, alles erneut unter Rühren aufkochen und dann erkalten lassen.



④ **Joghurt-Creme zubereiten:**

Joghurt mit Zitronensaft verrühren. **2 Btl.** Gelatine fix nach Packungsanleitung einrühren und zum Schluss Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. Sahne mit **1 Btl.** Gelatine fix steif schlagen. Wenn die Joghurtmasse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben.

- ⑤ Etwa 1/3 der Creme auf dem Boden verstreichen. Darauf die Heidelbeer-Füllung verteilen und die übrige Joghurt-Creme darauf glatt streichen. Mit Heidelbeeren bestreuen, etwas eindrücken und die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

⑥ **Guss zubereiten:**

Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten, mit etwas Lebensmittelfarbe lila einfärben und über den Heidelbeeren verteilen. Guss fest werden lassen. Dann die Torte aus der Springform lösen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Guss kann auch aus einer Mischung von Apfelsaft und Wasser zubereitet werden.

