

HEIDELBEERTORTE

★★★★☆ 4.6 bei 10 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Für den Rührteig die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann das Öl langsam einfließen lassen und unterrühren. Mehl und Backpulver abwechselnd mit Wasser kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist.
- 2 Den Tortenring auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen und den Teig in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Heißluft ca. 55 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.
- 3 Für die Creme Schlagobers mit Zucker aufschlagen. Joghurt und Mascarpone vermengen. Gelatine lt. Packungsanweisung zubereiten und unter den Schlag heben und unter die Joghurt-Mascarpone Masse heben.
- 4 Auf die gut ausgekühlte Torte die Hälfte der Creme verteilen. Die Heidelbeeren auf der Creme verteilen und die restliche Creme daraufgeben. Mindestens 3 Stunden kalt stellen.
- 5 Nach Wunsch mit Schlag und Heidelbeeren verzieren.

Zutaten

1 TORTE (Ø 22 CM)

TEIG

| | |
|---------|----------------|
| 3 Stk. | Eier |
| 100 g | Zucker |
| 75 g | Öl |
| 130 g | Weizenmehl 700 |
| 7 g | Backpulver |
| 75 g | Wasser |
| 1 Prise | Salz |

CREME

| | |
|---------|------------------------|
| 300 g | Schlagobers |
| 100 g | Joghurt |
| 100 g | gefrorene Heidelbeeren |
| 100 g | Mascarpone |
| 3 Blatt | Gelatine |
| 100 g | Zucker |