

# 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 Schlagheben 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