



Heidelbeer - Joghurt - Torte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 170 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 70 g Mandel(n), gemahlene
- 70 g Butter
- 2 Ei(er)
- 250 g Zucker
- 3 Becher Sahne
- 2 Becher Joghurt
- 2 Zitrone(n)
- 6 Blatt Gelatine, weiß
- 3 Blatt Gelatine, rot
- 400 g Heidelbeeren, (frisch oder TK)

NÄHRWERT

Calories: 3869 kcal
Serving Size: 1

6 Blatt weiße Gelatine in Wasser einweichen, kurz erhitzen und abgekühlt unter die Joghurtcreme geben. Die Masse auf die Heidelbeeren geben und fest werden lassen. 100g Heidelbeeren mit 2 Esslöffeln Zucker aufkochen und auf einen Viertel Liter Flüssigkeit verlängern. Dann mit 3 Blatt roter Gelatine binden und nach dem Abkühlen einen Spiegel auf die Torte gießen.

ZUBEREITUNG

Für den Mandelboden aus 70g Mehl, dem Backpulver, den gemahlenden Mandeln, 70g Zucker und der Butter einen Mürbeteig herstellen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Springformboden bei 170°C etwa 10 Minuten goldbraun backen.

Für den Biskuitboden 2 Eiweiß, 2 Esslöffel heißes Wasser und 100g Zucker sehr schaumig schlagen und dann 2 Eigelb und 100g Mehl unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und bei 175°C 15 Minuten abbacken.

Drei Becher Sahne schlagen, und etwa ein Viertel der Sahne auf den Mandelboden streichen, dann den Biskuitboden auf die Sahneschicht legen. 300g Heidelbeeren (frisch oder tiefgefroren) auf den Biskuit geben, nun möglichst einen Tortenrand um die Torte stellen.

2 Becher Joghurt, den Saft von 2 Zitronen mit Zucker nach Geschmack und der restlichen Sahne vermischen.