

Heidelbeer - Torte

Zutaten:

170g Löffelbiskuit
75g Butter
1 TL Zimt
350 g Joghurt (fettarm)
75g Puderzucker
400g Heidelbeeren (Abtropfgewicht)
600g Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Zitronensaft
1 Päckchen Tortenguss
30 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
3 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung:

- Löffelbiskuit zerbröseln.
- Die Butter schmelzen.
- Butter, Zimt und Löffelbiskuit verkneten.
- Eine Springform einfetten.
- Den Teig einfüllen, verteilen und andrücken.
- Die Heidelbeeren abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.
- 70 ml Heidelbeersaft mit dem Zitronensaft verrühren.
- Gelatine mit dem Puderzucker in den Saft einrühren.
- Kurz erwärmen bis die Gelatine ganz aufgelöst ist.
- Joghurt in eine Schüssel füllen.
- Die Heidelbeeren und den Gelatinesaft unterziehen.
- 15 Minuten stehen lassen.
- 500 g Sahne mit 2½ Päckchen Sahnesteif schlagen und unterheben.
- Creme auf den Teigboden aufstreichen. und
- Im Kühlschrank 2 Stunden kühlen.
- 250 ml Heidelbeersaft nach Packungsanweisung mit dem Tortenguss anrühren.
- Etwas abkühlen lassen und auf die Torte geben.
- Erneut etwa 1 Stunde kühlen.
- Restsahne, Restsahnesteif mit Vanillezucker steif schlagen.
- Mit einer Spritztülle 12 Sahnetupfen auf die Torte spritzen.
- Sahnetupfen evtl. mit einer Heidelbeere verzieren.