

# Heidelbeer - Torte

## Zutaten:

170 g Löffelbiskuit  
75 g Butter  
1 TL Zimt  
350 g Joghurt (fettarm)  
75 g Puderzucker  
400 g Heidelbeeren (Abtropfgewicht)  
600 g 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.