



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Joghurt Heidelbeer Torte

Zutatenliste

Für den Teig:

3 Eier
100 g Zucker
1 Vanillezucker
140 g Mehl
1 TL, gestr. Backpulver

Für die Creme:

10 Blatt Gelatine
Wasser, kalt
450 g Naturjoghurt
1 Zitrone
500 ml Sahne
300 g Heidelbeeren
Fett für die Form

Zubereitung

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Eine Springform einfetten.

Teig:

Die Eier mindestens 2 Minuten schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker unter Rühren langsam einrieseln lassen. Danach noch mindestens 5 Minuteniterrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Ei-Masse sieben und vorsichtig unterheben. Teig in die Form geben und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen. Nach dem Backen aus der Form lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Creme:

Gelatine einweichen und in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen. Joghurt mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Die Masse esslöffelweise zur Gelatine geben und gut verrühren. Die Sahne steif schlagen. Wenn die Joghurtmasse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben.

Den gebackenen Boden teilen, dass untere Bodenteil wieder in die Springform legen. Den Springformrand um den Boden schließen. Etwa 2/3 der Joghurtcreme auf den Boden geben. Die Hälfte der Heidelbeeren darauf legen. Restliche Joghurtmasse auf dem Boden verteilen und mit den übrigen Heidelbeeren dekorieren.

Torte mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Guten Appetit!

