


Heidelbeer Joghurt Torte

10 Stücke



etwas Übung erforderlich

 bis zu 40 Min.**Zutaten:****Crunch-Boden:**

75 g Kuvertüre
50 g Butter
125 g Petits Beurre (Butterguetzli)

Heidelbeer-Füllung:

500 g Heidelbeeren
1 Beutel Dr. Oetker Tortengelée klar
30 g Zucker
4 EL Apfelsaft

Joghurt-Creme:

250 g Griechischer Joghurt, ungesüsst
3 - 4 EL Zitronensaft
3 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
50 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
300 g Schlagrahm

Guss:

1 Beutel Dr. Oetker Tortengelée klar
2 EL Zucker
250 ml Wasser
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Violett, Schwarz, Rosa, Orange)

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen.

2 Crunch-Boden:

Kuvertüre hacken und mit der Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschliessen und die Kekse mit einem Teigroller fein zerkleinern. Mit der Kuvertüre-Butter-Mischung vermengen und in der Form sowohl einen Boden, als auch einen etwa 1 cm hohen Rand andrücken. Die Form in den Kühlschrank stellen, bis der Boden fest geworden ist.

3 Heidelbeer-Füllung:

Heidelbeeren verlesen und waschen. Etwa 100 g beiseitestellen und die übrigen in einen Topf geben. Die Heidelbeeren einmal aufkochen. Tortenguss mit Zucker und Apfelsaft anrühren, zu den Heidelbeeren geben, alles erneut unter Rühren aufkochen und dann erkalten lassen.

4 Joghurt-Creme:

Joghurt mit Zitronensaft verrühren. **2 Btl.** Gelatine express nach Packungsanleitung einrühren und zum Schluss Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. Rahm mit **1 Btl.** Gelatine express steif schlagen. Wenn die Joghurtmasse zu gelieren beginnt, den Rahm unterheben.

- 5) Etwa 1/3 der Creme auf dem Boden verstreichen. Darauf die Heidelbeer-Füllung verteilen und die übrige Joghurt-Creme darauf glatt streichen. Mit Heidelbeeren bestreuen, etwas eindrücken und die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

6) **Guss:**

Tortengelée mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten, mit etwas Lebensmittelfarbe lila einfärben und über den Heidelbeeren verteilen. Guss fest werden lassen. Dann die Torte aus der Springform lösen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sie können den Gelée auch mit Wasser und Apfelsaft gemischt zubereiten.