

Heidelbeer-Vanillecreme-Torte

Eine leckere Vanillecreme auf 2 Böden mit Heidelbeeren und gerösteten Mandeln

etwa 12 Stück

 aufwändig

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Vanillecreme:

10 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
2 Pck. Dr. Oetker Gala
Puddingpulver Bourbon-Vanille
750 ml Milch
100 g Zucker
500 g Heidelbeeren (Blaubeeren)
400 g kalte Schlagsahne

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
60 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Streuselteig:

150 g Weizenmehl
100 g weiche Butter oder Margarine
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Bestreichen:

2 EL Heidelbeerkonfitüre

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln
Puderzucker

1 Vorbereiten:

Für die Vanillecreme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Pudding nach Packungsanleitung mit 750 ml Milch und 100 g Zucker zubereiten. Gelatine ausdrücken und unter den heißen Pudding rühren. Pudding in eine Rührschüssel geben, direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen.

2 Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischtem Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Boden erkalten lassen.

4 Streuselteig:

Springform säubern und Boden fetten. Mehl in eine Rührschüssel geben, übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf dem Springformboden mit einem Löffel zu einem Boden andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

- 5 Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Streuselboden auf eine Tortenplatte legen und mit Heidelbeerkonfitüre bestreichen. Vom Biskuitboden das mitgebackene Backpapier abziehen und auflegen. Einen Tortenring darumstellen.

6 Vanillecreme:

Heidelbeeren verlesen und waschen. Sahne steif schlagen. Den Pudding glatt rühren und die Sahne unterheben. 300 g Heidelbeeren unterheben und die Vanillecreme auf dem Biskuitboden verstreichen. Restliche Heidelbeeren so auf der Creme verteilen, dass ein etwa 2 cm breiter Rand bleibt. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

7 Verzieren:

Mandeln ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Tortenring lösen und entfernen. Tortenrand und -oberfläche mit den Mandeln garnieren. Kurz vor dem Servieren die Torte mit Puderzucker bestreuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann man bereits am Vortag zubereiten.

