

# Kleine Heidelbeer-Joghurt-Schokotorte

Fruchtig farbig lecker knackige Sahnetorte

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 18 cm):

Fett

Backpapier

### All-in-Teig:

50 g Dr. Oetker NATÜRLich

Kakaonibs

120 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

15 g Dr. Oetker Kakao (etwa 1 EL)

3 Eier (Größe M)

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker NATÜRLich Bourbon Vanillezucker

1 Pr. Salz

125 g weiche Butter oder Margarine

### Füllung:

etwa 400 g Heidelbeeren

(Blaubeeren)

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

200 g kalte Schlagsahne

300 g Joghurt

50 g Zucker

### Zum Verzieren:

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Pck. Dr. Oetker NATÜRLich Bourbon Vanillezucker

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, von den Kakaonibs etwa 1 TL beiseitestellen, zufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Backpapier vorsichtig abziehen. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

4 **Füllung:**

Heidelbeeren verlesen und waschen. **150 g** Heidelbeeren in einem Rührbecher fein pürieren. Den unteren Tortenboden mit etwa **200 g** Heidelbeeren dicht belegen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Joghurt in einer Rührschüssel mit Zucker verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst mit 2 EL der Joghurtmasse verrühren und dann unter die übrige Joghurtmasse rühren. Geschlagene Sahne in 2 Portionen unterheben. Etwa 1/3 der Creme mit dem Heidelbeerpüree verrühren und auf dem Heidelbeer-Boden verteilen. Mittleren Boden auflegen. Übrige Creme darauf verstreichen, oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 **Verzieren:**

Tortenring mit einem Tafelmesser lösen und entfernen, Rand ggf. mit dem Tafelmesser glätten. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Oberseite der Torte dünn bis zum Rand bestreichen. Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 12 mm) füllen und Tupfen aufspritzen. Torte mit übrigen Heidelbeeren und Kakaonibs verzieren. Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung ist die Torte einfriergeeignet.
- Die Heidelbeerfüllung kann auch mit aufgetauten und pürierten TK-Heidelbeeren zubereitet werden.

