

Heidelbeer-Vanillecreme-Torte

12 Stück



aufwändig

● bis zu 60 Min.



1 Mürbteig:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech rund (26 cm Ø) ausrollen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C
Heißluft 170 °C
Backzeit: ca. 10 Minuten

2 Biskuitmasse:

Eier mit Dotter, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C
Heißluft 170 °C
Backzeit: ca. 14 Minuten

Zutaten:

Mürbteig:

90 g glattes Mehl
60 g weiche Butter
25 g gesiebter Staubzucker
1 EL Milch
1 Prise Salz
½ KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste

Biskuitmasse:

2 Eier (Größe M)
1 Dotter (Größe M)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
80 g glattes Mehl

Zum Bestreichen:

2 EL Heidelbeermarmelade

Vanille-Creme:

1 Pkg. Dr. Oetker Cremeschnitten
Creme
650 ml Milch
¼ l geschlagenes Schlagobers
300 g Heidelbeeren

Zum Belegen:

200 g Heidelbeeren

Zum Verzieren:

ca. 50 ml geschlagenes Schlagobers
50 g geröstete Mandelblättchen
Staubzucker



3 Zum Bestreichen:

Den erkalteten Mürbteigboden mit Marmelade bestreichen. Das erkaltete Biskuit darauf stürzen und mit dem Springformrand umstellen.

4 Vanille-Creme:

Milch mit Cremepulver verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) ca. 4 Min. auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Das Schlagobers mit dem Schneebesen unterheben. Die Heidelbeeren kurz unterrühren.

5 Zum Belegen:

Die Creme in der Form verteilen. Die Heidelbeeren so auf der Creme verteilen, dass ein ca. 2 cm breiter Rand frei bleibt. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.

6 Zum Verzieren:

Den Springformrand entfernen und den Tortenrand mit Schlagobers bestreichen. Tortenrand und Tortenoberfläche mit den Mandeln garnieren. Die Torte vor dem Servieren mit Staubzucker leicht bestreuen.

