

Kleine Heidelbeer-Joghurt-Torte

10 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis zu 40 Min.



Wie mache ich eine kleine Heidelbeer-Joghurt-Torte?:

1 Crunch-Boden:

Für den Crunch-Boden Kuvertüre mit Butter bei geringer Hitze schmelzen und verrühren und mit den Keksen vermischen. Die Mischung in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) geben und den Boden und einen ca. 1 cm hohen Rand andrücken und kalt stellen.

2 Heidelbeer-Füllung:

Für die Füllung die Heidelbeeren erhitzen. Tortengeleepulver mit Zucker und Apfelsaft verrühren, dazugeben und nochmals unter Rühren aufkochen und erkalten lassen.

3 Joghurt-Creme:

Für die Creme Joghurt mit Zitronensaft verrühren. Zwei Beutel Gelatine fix einrühren und Zucker und Vanillin Zucker unterrühren. Schlagobers mit dem übrigen Beutel Gelatine fix steif schlagen. Bei beginnender Gelierung (nach ca. 30 Min.) der Joghurt-Masse das Schlagobers unterheben.

Zutaten:

Crunch-Boden:

80 g gehackte
Zartbitterkuvertüre
50 g Butter
125 g zerbröselte Vollkorn-
Butterkekse

Heidelbeer-Füllung:

400 g Heidelbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee
klar
30 g Zucker
4 EL Apfelsaft

Joghurt-Creme:

250 g griechisches Joghurt (10 %
Fett)
3 EL Zitronensaft
2 Beutel Dr. Oetker Gelatine fix
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
300 ml flüssiges Schlagobers
1 Beutel Dr. Oetker Gelatine fix

Zum Bestreuen:

100 g Heidelbeeren

Gelee:

1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee
klar
2 EL Zucker
¼ l Wasser



Zum Bestreuen:

Ca. 1/3 der Creme auf den Crunch-Boden streichen. Die Heidelbeer-Füllung darauf verteilen und die übrige Joghurt-Creme darauf glatt streichen. Die Heidelbeeren aufstreuen, etwas eindrücken und die Torte mind. 3 Std. kalt stellen.

4 Gelee:

Für das Gelee Tortengeleepulver mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten, kurz überkühlen lassen und mit einem Esslöffel auf den Heidelbeeren verteilen. Das Gelee fest werden lassen und die Torte aus der Springform lösen.

