

Heidelbeer-Oreo-Torte



Fruchtige, herrlich schokoladige Torte, die aber nicht zu süß ist. Die Zubereitung ist unkompliziert und geht wirklich fix.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit: 3 Std

Backzeit: 45 min

ZUTATEN

Für den Boden

- 180 g Butter
- 200 g Zartbitter-Schokolade, grob gehackt
- 40 g Backkakao
- 175 g Zucker (weiß oder braun)
- 3 Eier
- 120 g Mehl

½ P. Backpulver
Ca. 150 g frische Heidelbeeren
½ Pck. Oreo-Kekse (7 Stück), klein gehackt

Für die Creme

400 g Quark (Magerstufe)
150 g Joghurt mit Vanille-Geschmack
200 ml Schlagsahne
40 g Puderzucker
1 P. Vanillezucker

Für die Deko

½ Pck. Oreo-Kekse (7 Stück), grob gehackt
Frische Heidelbeeren, Menge nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Heidelbeeren waschen, gut abtropfen lassen und auf einem Stück Haushaltspapier trocknen lassen.
3. Einen Bogen Backpapier in eine Springform (Ø 24 cm) einspannen und den Rand der Form leicht einfetten.
4. Butter, gehackte Schokolade und das Kakaopulver in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen. Zwischendurch umrühren. Wenn sich die Zutaten zu einer geschmeidigen Masse verbunden haben, die Schüssel vom Topf nehmen.
5. In der Zwischenzeit Eier und Zucker in einer Rührschüssel cremig aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade unterrühren.
6. In einer separaten Schüssel Mehl und Backpulver gründlich mischen. Anschließend über die Schoko-Eier-Mischung sieben und nur solange unterrühren,

bis sich alle Zutaten verbunden haben.

7. Den Teig in die Springform füllen, Heidelbeeren und kleingehackte Kekse gleichmäßig darauf verteilen. Alles leicht andrücken.
8. In der Ofenmitte ca. 45 Minuten backen. Ich habe nach einer halben Stunde, die Form mit Alufolie abgedeckt.
9. Nach der Backzeit den Boden einige Minuten in der Form stehen lassen, danach aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.
10. Für die Creme Quark, Vanille-Joghurt in einer Schüssel verrühren. Die Sahne steif schlagen, dabei Vanille- und Puderzucker eirieseln lassen. Die Sahne vorsichtig unter die Quark-Joghurt-Mischung heben.
11. Die Creme gleichmäßig auf dem ausgekühlten Boden verteilen und glattstreichen. Ich habe vorher einen Tortenring um den Boden gespannt. Die Oberfläche nach Lust und Laune mit Heidelbeeren und grob gehackten Keksen dekorieren.
12. Die Torte mindestens 2 Stunden im Kühlschrank parken, bevor ihr sie serviert.