

## Heidelbeer-Sahnetorte



Für Fans von Sahnetorten ist dieses Rezept perfekt.

---

Zubereitungszeit: 35 min

Wartezeit:

Backzeit: 35 min

---

### Zutaten für den Teig

- 5 Eier, getrennt
- 1 P. Vanillezucker
- 175 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 125 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

## Für die Creme

300 g Heidelbeer-Joghurt  
1 Glas Waldheidelbeeren  
12 TL San-Apart (oder 4 P. Sahnesteif)  
600 g Sahne

## Außerdem

100 g Heidelbeer-Konfitüre  
200 g Sahne  
2 TL San-apart (oder 1 P. Sahnesteif)  
Zartbitter-Schokolade, geraspelt  
50 g Marzipanrohmasse  
125 g frische Heidelbeeren

1. Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Boden einer 26-er Springform mit Backpapier belegen.
3. Eigelbe mit 6 EL heißem Wasser, Vanillezucker und Zucker mindestens 5 Minuten auf höchster Stufe der Küchenmaschine aufschlagen.
4. Eiweiße mit dem Salz sehr steif schlagen. Auf die Eigelbmasse geben und unterheben.
5. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und auf die Eicreme sieben. Nur kurz unterheben.
6. Den Teig in die Springform füllen und ca. 35 Minuten backen.
7. Nach der Backzeit den Boden einige Minuten in der Form stehen lassen, danach die Form lösen und den Tortenboden vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen. Das Backpapier entfernen und erkalten lassen.
8. Danach den Boden zweimal waagrecht durchschneiden (wenn er nicht so hoch geworden ist, genügt auch einmal). Die unterste Schicht umdrehen und mit Heidelbeer-Konfitüre bestreichen, einige frische Heidelbeeren auf darauf verteilen. Den oberen Boden ebenfalls umdrehen und auflegen. (Falls du nur 2 Böden hast mit dem oberen Boden verfahren wie mich hier mit dem mittleren, wie unten weiter beschrieben)
9. Einen Tortenring um die Böden spannen.
10. Die Waldheidelbeeren gut abtropfen lassen.
11. Heidelbeerjoghurt mit der Hälfte des Sahnefestigers verrühren.

12. Die Sahne schlagen, dabei den restlichen Sahnefestiger einrieseln lassen. Die Sahne unter den Heidelbeerjoghurt heben. Danach vorsichtig die Waldheidelbeeren unterrühren.
13. Eine Hälfte der Creme kuppelförmig auf den Boden geben. Den mittleren Boden darauflegen und leicht andrücken. Jetzt die restliche Creme verteilen und glattstreichen. Die Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
14. Für den Rand die restliche Sahne mit dem Sahnefestiger steif schlagen. Rund herum den Tortenrand damit bestreichen und mit Schoko-Raspeln bestreuen.
15. Marzipanrohmasse kneten, ausrollen und mit einem Blumenausstecher ausstechen. Gleichmäßig auf der Torte verteilen und jeweils 1 frische Heidelbeere daraufsetzen.
16. Bis zum Servieren kaltstellen.