



SCHOKOLADEN-HEIDELBEER-TORTE

2 h Schwer

Kühlen mind. 4 h 30 min, Backzeit ca. 55 min

ZUTATEN (FÜR 1 SPRINGFORM; CA. 26 CM DURCHMESSER BZW. FÜR 12 STÜCKE)

Für den Mürbteig:

100 g Mehl
60 g MinusL Butter
30 g Zucker
2–3 EL MinusL H-Schlagsahne
4 EL Heidelbeermarmelade, zum Einstreichen

Für den Belag:

250 g Heidelbeeren
8 Blatt weiße Gelatine
500 g MinusL Speisequarkzubereitung Magerstufe
60 g Zucker
1 EL Vanillezucker
200 g MinusL H-Schlagsahne

Für den Biskuitboden:

6 Eier
150 g Zucker
1 EL Vanillezucker
80 g Mehl
40 g Speisestärke
40 g Kakaopulver

Zum Verzieren:

150 g MinusL H-Schlagsahne
1 EL Vanillezucker
100 g laktosefreie Vollmilchschokolade oder Zartbitterschokolade
40 g frische Heidelbeeren
Minze

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten für den Mürbteig in eine Schüssel geben und zügig zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Anschließend zwischen zwei Stücken Frischhaltefolie in Formgröße auswellen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform legen. Die Oberfläche mehrmals mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Ofen 15–20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit dem Papier aus der Form ziehen und erkalten lassen. Den Boden der Springform erneut mit Backpapier auslegen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker schaumig rühren.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Masse glänzt und Spitzen zieht. Den Eischnee auf die Eischaummasse setzen, das Mehl mit der Stärke und dem Kakaopulver mischen, darüber sieben und alles nach und nach unterheben.

Den Teig in die vorbereitete Springform geben, glatt streichen und auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Den fertigen Boden aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen, vorsichtig mit einem dünnen Messer vom Rand der Springform lösen, auf ein Küchengitter stürzen, erkalten und mindestens 2 Stunden ruhen lassen. Anschließend einmal quer durchschneiden.

Für den Belag die Heidelbeeren waschen und trocken tupfen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Den Quark mit dem Zucker sowie dem Vanillezucker glatt rühren und die Beeren unterheben. Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei geringer Hitze schmelzen. 1–2 EL Quarkmasse unterrühren und anschließend unter die übrige Quarkmasse rühren. Die Sahne unterziehen.

Den Mürbteigboden mit Marmelade einstreichen, einen Tortenring umlegen und einen Biskuitboden darauf setzen, leicht andrücken. Die Hälfte der Creme darauf verteilen, den zweiten Biskuit auflegen und die restlichen Creme darauf streichen. Die Torte etwa 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Masse fest geworden ist.

Inzwischen die Sahne zum Verzieren mit dem Zucker steif schlagen sowie die Schokolade raspeln. Den Tortenring lösen, die Torte vollständig mit der Sahne einstreichen und am Rand mit den Schokoladenraspel garnieren.



Mit Beeren, Minze und den restlichen Schokoraseln ausgestalten und gut gekühlt in Stücke geschnitten servieren.