



HEIDELBEERTORTE

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Tortenform mit Kronenöl mit feinem Buttergeschmack ausstreichen und mit Mehl ausstauben.
2. Eier trennen. Mehl und Backpulver versieben und mit den geriebenen Mandeln vermischen. Eidotter, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale min. 10 Min. schaumig schlagen. Kronenöl mit feinem Buttergeschmack langsam einlaufen lassen. Kalten Orangensaft und Mehlmischung abwechselnd unter ständigem Rühren beigegeben. Eiklar gut anschlagen, Kristallzucker zugeben und zu cremigem Schnee schlagen. Behutsam unter die Kronenölmasse heben, alles in die Tortenform füllen, glattstreichen und ca. 45 Min. auf mittlerer Schiene backen. Torte aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Die Torte zweimal waagrecht durchschneiden und einen Teil als Boden in die Tortenform einlegen.
3. Für die Creme Schlagobers schlagen und kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Heidelbeeren und Staubzucker leicht erwärmen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Sauerrahm zugeben und glatt rühren. Zitronensaft erwärmen, die Gelatine darin auflösen, zur Heidelbeermasse gießen und alles miteinander verrühren. Schlagobers unterheben und die Torte schichtweise mit der Creme füllen – dabei mit Creme abschließen. Die Torte für 5 Stunden kalt stellen.
4. Aus der Form lösen und mit Heidelbeeren und Rosenblüten belegen.



ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM MIT 24 CM

Mandel-Kronenölmasse:

- 5 Eier
- 100 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Packerl Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 125 ml Kronenöl mit feinem Buttergeschmack
- 125 ml frisch gepresster Orangensaft
- 200 g geriebene Mandeln
- 150 g Mehl
- 90 g Kristallzucker
- 1 TL Backpulver

Heidelbeercreme:

- 250 g Heidelbeeren
- 90 g Staubzucker
- 80 g Sauerrahm
- Saft von 1 Zitrone
- 5 Blätter Gelatine
- 250 ml Schlagobers

Garnitur:

- 100 g Heidelbeeren
- Rosenblüten