

Heidelbeer-Joghurttorte

Unbezahlte Werbung da Verlinkung.

Die köstliche Heidelbeer-Joghurttorte überzeugt nicht nur durch die farbschöne Deko, auch geschmacklich sind die verschiedenen Schichten ein Highlight. Die Torte schmeckt wunderbar nach Heidelbeeren, ist nicht zu süß und durch die Joghurtcreme herrlich erfrischend. Die undekorierte Torte kann übrigens bestens am Vortag zubereitet werden ☐

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, maisfrei und milchfrei
siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

1 Grundrezept [Biskuit für Torten](#)

Für die Heidelbeerfüllung:

1 Glas Heidelbeeren (Füllmenge 540g)

55g Vanillepuddingpulver

Für die Joghurtfüllung:

8 Blatt Gelatine

400ml Sahne (ggf. laktosefrei)

500g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)

100g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 TL Zitronenabrieb
100g frische Heidelbeeren

Zur Dekoration:

2 EL Quark (40% Fett) (ggf. laktosefrei)
1 TL Vanillezucker
einige frische Heidelbeeren
Lavendel
weiße [Zuckerblüten](#)
lila [Zuckerstreusel](#)

1. Den Biskuit nach Anleitung zubereiten, auskühlen lassen, dann zweimal teilen. Gerne kann der Biskuit am Vortag zubereitet werden. Den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.
2. Für die Heidelbeerfüllung Heidelbeeren aus dem Glas mit Saft in einen Kochtopf geben und das Vanillepuddingpulver einrühren, einmal aufkochen lassen. Die Masse auf den unteren Biskuit geben und den mittleren Biskuitboden auflegen.
3. Für die Joghurtcreme die Gelatine etwa 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen, 2 EL Schlagsahne für die Deko zurückbehalten und kühl stellen. Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb verrühren und die Sahne unterheben. Gelatine ausdrücken und mit 80ml heißem Wasser auflösen. Einen Esslöffel Joghurtmasse unter das Gelatinewasser rühren, nun rasch die Gelatinemischung unter die gesamte Joghurtmasse rühren.
4. Die halbe Joghurtcreme auf den mittleren Biskuit geben und 100g frische Heidelbeeren darauf verteilen. Den oberen Biskuitboden auflegen und mit der restlichen Joghurtcreme bedecken. Je nachdem wie hoch der Biskuit ausfällt, kann etwas Creme übrig bleiben. Die restliche Creme einfach in Schälchen einfüllen und als Dessert verwenden. Die Torte etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Den Tortenring lösen. Zur Dekoration die zwei EL Schlagsahne, Quark und Vanillezucker verrühren und den Tortenrand damit dünn einstreichen. Hierzu eignet sich eine

Teigkarte sehr gut.

6. Die Torte mit Lavendel, Heidelbeeren, Zuckerblüten und Zuckerstreusel verzieren.

Tipp: Werden die Heidelbeeren für die Deko mit ein klein wenig Speiseöl vermischt, so erhalten sie einen wunderbar dunklen und glänzenden Ton.

Milchfrei – Tipp: Biskuit und Heidelbeerfüllung sind milchfrei. Für die Joghurtfüllung Sahne durch einen aufschlagbaren Sahneersatz z.B. auf Kokosbasis tauschen. Joghurt auf Soja-, Cashew- oder Mandelbasis einsetzen. Für die Deko Quark durch eine Quarkalternative auf Sojabasis austauschen. Bei Zuckerblüten und Zuckerstreusel auf Milchbestandteile achten! Die beiden notierten Produkte sind nicht milchfrei.

Maisfrei – Tipp: Eine maisfreie Mehlmischung einsetzen. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.







