

Heidelbeer-Ostertraum

Die Kombination aus weichem Biskuit, einer fruchtigen Heidelbeerfüllung und einer zarten Quarkcreme harmoniert perfekt! Stimmungsvoll dekoriert ist die Heidelbeertorte der Hingucker auf jeder österlichen Kaffeetafel! Der Beitrag enthält unbezahlte Werbung wg. Markennennung.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

1 Grundrezept [Haselnussbiskuit](#) für Torten, aber mit Mandeln anstatt Haselnüssen zubereitet

Für die Füllung:

400ml Sahne (ggf. laktosefrei)

2 P. Sahnesteif

500g Magerquark (ggf. laktosefrei)

80g Zucker

2 P. Vanillezucker

1 TL Zitronenabrieb

225g Heidelbeer-Fruchtaufstrich von z.B. Zwergenwiese*

125g Heidelbeeren, frisch (einige Heidelbeeren zur Deko zurückbehalten)

Zur Dekoration:

100g Zartbitterkuvertüre (ggf. laktosefrei)

1 Ei, gekocht und gefärbt
3 Baiser, weiß
2 Lollis
einige Schokoladeneier, weiß (ggf. laktosefrei)
einige Brombeeren frisch
glutenfreie Zuckerstreusel
Dekor-Blüten von Dr. Oetker
etwas Minze, frisch

Für 3 Häschen:

120g Fondant, fliederfarben
Wenig Fondant, weiß
3 Zuckerherzen, rot
Falls nötig: 1 TL Puderzucker als Zuckerkleber

1. Den Biskuit nach Rezept zubereiten, auskühlen lassen, dann zweimal teilen und den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen.
2. Für die Quarkcreme Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen. Quark, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb verrühren, Schlagsahne untermischen.
3. Ein Drittel der Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle einfüllen und Ringe auf den unteren Biskuit spritzen, siehe Bild 1. Die Lücken mit 110g Heidelbeerkonfitüre und der halben Menge an frischen Heidelbeeren befüllen.
4. Den mittleren Biskuitboden auflegen und ebenso belegen, wie bei Schritt 3 beschrieben. Anschließend den oberen Biskuitboden auflegen und die Torte komplett mit der restlichen Creme einstreichen.
5. Die Torte kühl stellen bis die Deko hergestellt ist.
6. Die Häschen herstellen. Fliederfarbenen Fondant geschmeidig kneten und in drei Stücke teilen. Dann jedes Stück so teilen, dass folgende Stücke entstehen: 6 kleine Stücke, die jeweils der Menge von etwa zwei Erbsen entsprechen. 4 Teile davon sind für Arme und Beine, 2 Teile davon sind für Ohren. Restlichen Fondant in 1/3 (Kopf) zu 2/3 (Bauch) teilen. Nun alle Teile zu Kugeln formen. Bauch, Kopf und Arme zusammensetzen. Die

Fondantstücke für die Ohren länglich formen und spitz auslaufen lassen, dann zwischen den Händen plattdrücken. An den Kopf ansetzen. Tipp: Durch leichtes anfeuchten mit Wasser halten die Teile gut aneinander. Vom weißen Fondant zwei Mini-kleine Kugeln formen, flach drücken und als Schnäuzchen am Kopf anbringen. Mit einem Zahnstocher kleine Mulden eindrücken. Wenig Puderzucker mit sehr wenig Wasser verrühren, sodass ein Zuckerkleber entsteht. Das kleine Herz als Näschen „ankleben“. Alle weiteren Dekoartikel bereitlegen.

7. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mittig entlang einen etwa 8cm breiten Streifen auf die Torte streichen. Achtung: Die Kuvertüre darf nicht zu warm sein!

8. Sofort alle Dekoartikel auf der Kuvertüre platzieren.

*Heidelbeer-Fruchtaufstrich von ZwerGENwiese ist weniger süß als herkömmliche Konfitüren. Kommt eine herkömmliche Konfitüre zum Einsatz, so kann die Menge gerne reduziert werden.

Tipp: Bitte alle Zutaten, insbesondere die Dekoartikel auf Glutenfreiheit prüfen!

Milchfrei – Tipp: Der Biskuit ist milchfrei. Für den Belag anstatt Quark 400g Quakersatz auf Sojabasis verwenden. Sahne durch eine aufschlagbare Sahnealternative auf Kokosbasis einsetzen. Kuvertüre durch eine vegane Alternative ersetzen. Alle weiteren Dekoartikel prüfen, ob diese auch wirklich milchfrei sind. Im gut sortierten Bioladen oder Reformhaus lassen sich z.B. vegane und glutenfreie Schokoeier finden.

Bild 1: Die Torte mit Quarkcreme, Heidelbeeren und Heidelbeer-Fruchtaufstrich befüllen.





