Waldbeertorte

Tortenfans aufgepasst! Die zauberhafte Waldbeertorte schmeckt wunderbar beerig, zart, ist nicht zu süß und durch die Joghurtcreme herrlich leicht. Die verschiedenen Komponenten harmonieren perfekt und so ist jedes Stück ein absoluter Genuss! 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 Waldbeerfüllung:
550g TK-Beeren gemischt
2 P. Vanillepuddingpulver
2 Blatt Gelatine

Für die Joghurtfüllung:
250g TK-Beeren gemischt
8 Blatt Gelatine
400ml Sahne (ggf. laktosefrei)
500g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)
100g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 TL Zitronenabrieb

Zur Dekoration:
200ml Sahne (ggf. laktosefrei)
1 P. Sahnesteif
125g Speisequark 20% Fett (ggf. laktosefrei)
2 P. Vanillezucker
verschiedene frische Beeren
Minzblätter
Dekorblüten
etwas Zimt

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 Waldbeerfüllung die Beeren auftauen lassen und den Saft dabei auffangen. Den Saft in einen Messbecher geben und so viel Wasser zugeben, dass insgesamt eine Menge von 500ml Flüssigkeit entsteht. Die Flüssigkeit in einen Kochtopf geben, Vanillepuddingpulver einrühren und einmal aufkochen lassen. Unterdessen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, mind. 10 Minuten. Die Gelatine ausdrücken, in der heißen Puddingmasse auflösen und die Beeren unterrühren. Die Masse auf den unteren Biskuit geben und den mittleren Biskuitboden auflegen.
3. Für die Joghurtcreme die Beeren auftauen lasen. Die Gelatine etwa 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. 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 Joghurtmasse teilen und unter die eine Hälfte die Beeren mischen. Die Beeren-Joghurtmasse auf den mittleren Biskuit geben und den oberen Biskuit auflegen. Nun die restliche, helle Joghurtmasse darauf verteilen. Die Torte etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Den Tortenring lösen. Zur Dekoration Die Sahne mit

Sahnesteif fest aufschlagen. Quark und Vanillezucker verrühren, Schlagsahne unterheben.
6. Mithilfe einer Teigkarte den Tortenrand mit etwas Quark-Sahne-Masse dünn einstreichen. Die restliche Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tuffs aufspritzen. Einen Teil der Torte dabei freilassen und mit Beeren belegen. Mit Minzblättern und Dekorblüten verzieren.

Milchfrei – Tipp: Biskuit und Waldbeerfüllung 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 tauschen.

Maisfrei – Tipp: Eine maisfreie Mehlmischung einsetzen. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.

rezepte-glutenfrei.de