

Rezept

Heidelbeer-Kefir-Torte

Ein Rezept von Heidelbeer-Kefir-Torte, am 27.04.2024

Zutaten

2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml Orangensaft
150 g Mehl	1/2 Pck. Backpulver
1 Glas Heidelbeeren (200 g)	1 Pck. Tortenguss klar
2 EL + 75 g Zucker	6 Blatt weiße Gelatine
250 ml Kefir	Saft von 1/2 Zitrone
400 g Sahne	2 Pck. Vanillezucker
100 g TK-Heidelbeeren	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Saft unter Rühren zugeben. Mehl und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Die Heidelbeeren abtropfen lassen, Saft auffangen. Den Boden mit einem Ring umstellen. Den Guss mit 250 ml Saft und 2 EL Zucker zubereiten, die Beeren unterheben, auf dem Boden verteilen.
4. Die Gelatine einweichen. Den Kefir, 75g Zucker und Zitronensaft verrühren. Übrigen Beerensaft erwärmen, Gelatine darin auflösen, 3 EL Kefir einrühren, Gelatinemasse zügig in den Kefir rühren, 15 Min. kühl stellen. 200g Sahne mit 1 Vanillezucker steif schlagen, unter den Kefir heben, auf die Torte streichen. 2 Std. kühlen.
5. 200g Sahne mit 1 Pck. Vanillezucker steif schlagen, muldenförmig auf die Torte streichen, Heidelbeeren darüber streuen, Ring entfernen.