

## Rezept

# Heidelbeerherz

Ein Rezept von Heidelbeerherz, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>1</b>	Bio-Zitrone	<b>4</b>	Eier (Größe M)
	Salz	<b>160 g</b>	Zucker
<b>2 Tropfen</b>	Bittermandelaroma	<b>75 g</b>	Mehl
<b>1 TL</b>	Backpulver	<b>200 g</b>	gemahlene Mandeln
<b>250 g</b>	Heidelbeeren	<b>2 Päckchen</b>	Vanillezucker
<b>200 g</b>	Sahne	<b>1 EL</b>	Puderzucker
<b>1 Päckchen</b>	Sahnesteif		einige essbare Blüten (z. B. Veilchen; nach Belieben)
	Puderzucker zum Bestäuben		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Herz- oder Springform von 26 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

---

2. Für den Teig die Zitrone heiß waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. 2 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. 2 ganze Eier, 2 Eigelb, Zucker, Bittermandelaroma und 2 EL Wasser hell Schaumig schlagen. 2 EL Zitronensaft zusammen mit der Zitronenschale zur Eimasse geben. Mehl, Backpulver und Mandeln in einer Schüssel mischen und zusammen mit dem Eischnee unter die Eimasse heben.

---

3. Den Teig in die Form füllen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 35-40 Min. backen. Dann herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form und vom Backpapier lösen und mithilfe eines Tortenhebers auf ein Kuchengitter legen.

---

4. Für die Garnitur die Heidelbeeren waschen, verlesen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. 150 g Beeren mit 3 EL Zitronensaft, 3 EL Wasser und Vanillezucker pürieren, durch ein Sieb streichen. Das noch lauwarme Biskuit Herz auf eine Tortenplatte legen und mit dem Heidelbeerpuree rundherum einstreichen. In der Mitte sinkt die Torte etwas ein. Die Vertiefung wird für die Sahne-Garnitur gebraucht.

---

5. Die Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen und auf die abgekühlte Torte streichen oder mithilfe eines Spritzbeutels mit Sterntülle als kleine Tupfen auf die Tortoberfläche spritzen.

---

6. Die restlichen Heidelbeeren auf die Sahne setzen und die Torte nach Belieben mit frischen Blüten dekorieren. Das Heidelbeerherz mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.