

Poppige Heidelbeer-Torte



Ein Rezept für eine leckere Heidelbeer-Torte, wie gewohnt gesundheitsbewusst ohne Zucker für die kalorienbewusste Ernährung. Die pürierten, frischen Heidelbeeren geben der Torte zusammen mit dem Joghurt einen schönen, angenehmen, frischen und fruchtigen Geschmack.

Ich hatte eine Packung einer Dekor-Kreation eines namhaften, deutschen Herstellers von Backzutaten vorrätig, die ich einfach einmal ausprobieren wollte und die meines Erachtens gut zu dieser Torte passte.

Also habe ich die Torte ein wenig poppig dekoriert. Sie gibt damit auch für das Auge etwas her, nicht nur für den Gaumen. ☐

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 l Naturjoghurt (2 Becher à 500 ml)
- 250 g Heidelbeeren (2 Schalen à 125 g)
- 12 Blatt Gelatine

Für die Dekoration:

- 60 g Dekor-Kreation (1 Packung, Formen/Streusel/Perlen)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit mind. 6 Stdn.



Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Heidelbeeren in der Küchenmaschine fein pürieren.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Joghurt in einen Topf geben und mäßig erhitzen.

Gelatine ausdrücken, nach und nach zum Joghurt geben und mit

dem Schneebesen gut verrühren.

Heidelbeer-Püree dazugeben und ebenfalls gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und gut verteilen.

Mindestens 6 Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Kurz vor dem Servieren mit der Dekor-Kreation dekorieren.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!