

REZEPT FÜR LEICHTE ZITRONEN-HEIDELBEERTORTE



LEICHTE ZITRONEN-HEIDELBEERTORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 12 Stücke | 70 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Biskuitteig:

- 5 Eier (M)
- 120 g SweetFamily Unser Feinster
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 120 g Dinkelmehl (Type 630)
- 1 TL Backpulver

Für Füllung und Belag:

- 550 ml Maracuja-Nektar
- 500 g Heidelbeeren
- Saft und abgeriebene Schale von 2-3 Bio-Zitronen
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 60 g SweetFamily Unser Feinster
- einige Blätter Minze zum Garnieren



3801

ZUBEREITUNG

206

Kcal

Po Stück ca.

5.2

Gramm

Eiweiß

36.1

Gramm

Kohlenhydrate

3.6

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Den Boden einer Springform (24 cm) mit Backpapier belegen, Springformrand darauf festziehen. Eier ca. 4 Minuten schaumig schlagen. Zucker zugeben und weitere 3 Minuten zu einem elastischen Schaum schlagen. Zitronenschale, Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren.

2. Teig in der Form glatt streichen, auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Biskuit in 2 Böden schneiden. Unteren Boden auf eine Platte legen und einen Tortenring darum festziehen (oder den gereinigten Springformrand darumstellen). Mit 25 ml Maracujanektar beträufeln. 250 g Heidelbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Auf dem Biskuitboden verteilen.

3. 100 ml Zitronensaft abmessen, mit 500 ml Maracuja-Nektar verrühren. 50 ml abnehmen und mit Puddingpulver verrühren. Restlichen Saft mit Zucker und Zitronenschale aufkochen. Angerührtes Puddingpulver zugießen und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Die Hälfte des Zitronenpuddings auf den Tortenboden über den Beeren verteilen. Zweiten Biskuitboden darauflegen, mit übrigen 25 ml Maracuja-Nektar beträufeln und Torte über Nacht kühl stellen. Übrigen Pudding abdecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

4. Tortenring entfernen. Pudding glatt rühren und auf die Torte streichen. Übrige Heidelbeeren verlesen, waschen und gut trocken tupfen. Darauf verteilen und mit Minzeblättchen garnieren.