



## Heidelbeer-Sahne-Törtchen

Mit Eierlikörguss zum Vatertag.



### Zutaten Teig

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| 3      | Eier, Gr. M-L            |
| 200 g  | Zucker                   |
| 100 ml | Wasser, handwarm         |
| 180 g  | Mehl                     |
| 2 TL   | Backpulver               |
| 1      | Abrieb einer Bio-Zitrone |
| 1      | Prise Salz               |

### Zutaten Garnieren

|       |                                      |
|-------|--------------------------------------|
|       | Heidelbeeren                         |
| 1     | Glas Kirschmarmelade ohne Stücke     |
| 400 g | Sahne                                |
| 2     | Beutel Vanillezucker                 |
| 2     | Beutel Sahnesteif                    |
|       | Weißer Schokoladenraspeln            |
|       | Eierlikör für Guss                   |
|       | Puderzucker für Guss & zum Bestäuben |

### Sonstiges

Springform Ø ca. 22 cm, Backpapier, Auskühlgitter, Tortenring.

### Vorbereitung

Ofen vorheizen. Boden der Springform mit Backpapier auslegen, Tortenspalette, evtl. Tortenring.

### Backofen

180° Ober-/Unterhitze vorheizen, Backzeit 45-50 Minuten. Holzstäbchenprobe machen!

### Zubereitung

**Teig:** Eier und Zucker schaumig rühren, bis die Masse dickflüssig vom Löffel rutscht, Rührzeit ca. 5 bis 10 min. Warmes Wasser unterschlagen. Mehl, Backpulver mischen und auf die Masse sieben und gemeinsam mit dem Zitronenabrieb vorsichtig unterheben. Teig in die mit Backpapier ausgelegte Springform füllen (Ränder nicht einfetten) und für 45-50 min bei 180° ab in den Backofen. Evtl. mit Alufolie abdecken, sollte der Kuchen zu dunkel werden. Holzstäbchenprobe nicht vergessen! \*knief Nach dem Backen den Kuchen kurz abkühlen lassen und anschließend vorsichtig auf ein Auskühlgitter stürzen, das Backpapier abziehen. Kuchen vollständig abkühlen lassen. Kuchen mit einem Sägemesser waagrecht einmal durchschneiden. Es wird nur ein Boden benötigt, der zweite Boden kann problemlos eingefroren werden.

**Garnieren:** Heidelbeeren waschen. Tortenboden großzügig mit Kirschmarmelade einstreichen und Schokoladenraspeln aufstreuen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen. Sahne gleichmäßig auftragen und anschließend getrocknete Heidelbeeren auf die Sahneschicht verteilen. Nochmals Schokoladenraspeln aufstreuen. Eierlikör und Puderzucker zu einem etwas zähen Guss verrühren und kreativ auf die Heidelbeeren verteilen. Torte mit Eierlikörkuss kurz im Kühlschrank anziehen lassen und anschließend mit Hilfe eines kleinen Siebes einen Hauch Puderzucker aufbringen. \*fertig! Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

*“Mit Hilfe eines Tortenringes und einer Tortenspalette lässt sich die Sahneschicht schön gleichmäßig auftragen! \*klümper*

### Tipp♥

Boden kann sehr gut schon zwei Tage zuvor gebacken werden, einfach in Frischhaltefolie im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren. \*knief

### Tipp♥

Die Teigmenge reicht auch für eine Springform mit dem Durchmesser bis zu 28 cm. Der Boden wird dann nicht geteilt. Wichtig: Die Zutaten zum Garnieren entsprechend anpassen! \*smile

