

Backen mit Klausi

Heidelbeer-Schmand-Torte

Zutaten: (Für ca. 14 Stücke)

Für die Böden und die Füllung:

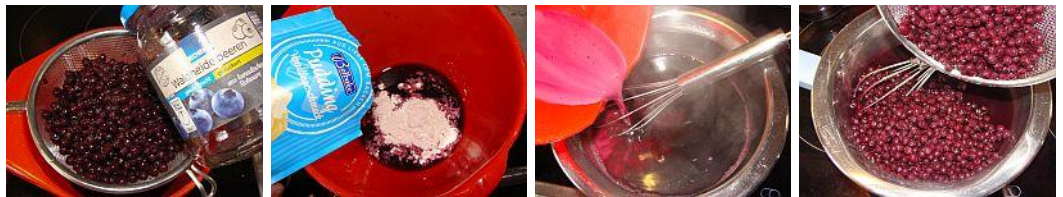
- 2 von 3 Wiener-Biskuitböden (den 3. für etwas anderes verwenden),
- 1 Pck. Vanillepudding, 2 Gläser Heidelbeeren (à 340 g), 2 EL Zucker

Für den Belag:

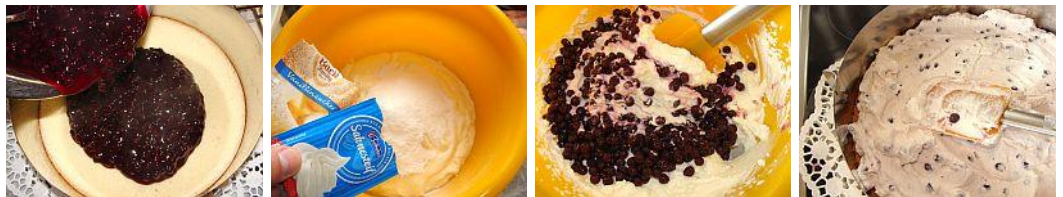
- 4 Becher Schmand, 4 Pck. Vanillezucker, 5 Pck. Sahnesteif,
- 1 Glas Heidelbeeren (340 g), 1 Pck. Roter Tortenguss, 2 EL Zucker

Zubereitung:

1. Tortenring um den unteren Boden legen. Alle Heidelbeeren abseihen, Saft auffangen u. bis auf 280 ml mit dem Zucker in einen Topf geben u. aufkochen. Pudding mit etwas Saft anrühren u. unter Rühren zum Saft geben. Wenn der Saft dickt, $\frac{2}{3}$ der Heidelbeeren unterheben u. Masse auf den Boden geben, den 2. Boden auflegen u. 1 Std. kalt stellen lassen.



2. Schmand mit Vanillezucker u. Sahnesteif verrühren, 20% abnehmen u. die restl. Heidelbeeren unter die restl. Masse heben. Diese auf dem 2. Boden verteilen. Aus 250 ml Saft u. Tortenguss mit dem Zucker einen Guss zubereiten u. über die Torte verteilen. Über Nacht kalt stellen.



3. Tortenring entfernen, Torte mit restl. Schmand rundum bestreichen.



Tipp des Chaoten: Mit Minze garnieren. Sehr lecker, nicht zu süß!



Erstellt von Klausi am 21.10.2018