

## Heimische Leckereien zubereiten – Advent und Weihnachten

### Frische Heidelbeer-Joghurt-Torte

#### Den Biskuitteig herstellen aus:

2 Eier  
70 g Zucker  
30 g Mehl  
30 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
Etwas sternfair Butter für die Form

Eier mit Zucker 5 Min. schaumig schlagen bis sich das Volumen gut verdoppelt hat. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen und zur Eiermasse sieben. Nach und nach vorsichtig unterheben, damit nicht zu viel Luft entweicht. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.



Springformboden (Ø 26 cm) einfetten. Teig einfüllen und gleich im Anschluss im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. backen. Mit einem Messer zwischen Teig und Springformrand entlang den Rand lösen. Den Biskuitboden auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

#### Für die Heidelbeer-Joghurt Schicht:

6 Blatt weiße Gelatine	2 EL Zucker
450 g sternfair Naturjoghurt	¼ Liter Sahne
300 g saure Sahne	150 g Heidelbeergelee
120 g Zucker	200g Zartbitter Kuvertüre für die Tannenbäume zum Dekorieren
500 g Heidelbeeren	

Den Biskuitboden mit dem Gelee bestreichen. Gelatine einweichen. Den Joghurt mit der sauren Sahne und dem Zucker verrühren. 2 EL der Masse mit der Gelatine vermischen und unter Rühren erwärmen bis die Gelatine flüssig ist. Dann alles miteinander verrühren und kühlstellen. Die Heidelbeeren mit dem Zucker vermischen und durchziehen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die gelierende Joghurtcreme heben und die Heidelbeeren untermischen.

Die Creme auf den Biskuitboden streichen und die Torte mind. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Dann Tortenring abnehmen.

#### Variation:

Anstelle von Heidelbeeren können auch Erdbeeren, Brombeeren, Trauben verwenden.

#### Dekoration:

Die Zartbitter Kuvertüre im Wasserbad erhitzen und anschließend mit Hilfe eines selbstgemachten Backpapier Spritzbeutels auf Backpapier in Form bringen. Nach dem die Tannenbäume ausgekühlt sind kann der Kuchen damit verziert werden.

*Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen*

Amalie Scherer sternfair Bäuerin  
und das sternfair Team