



Noras Geburtstagstorte

Nach einem Rezept von meiner Mama, die diese Torte traditionsmäßig zu Papas Geburtstag bäckt.

Joghurtcreme: 2 Becher Joghurt mit 15 dag Staubzucker, 1 Packerl Vanillezucker und 1 TL Zitronensaft verrühren. Von insgesamt 500 g Heidelbeeren etwa 1/3 pürieren und in die Masse mischen - die restlichen Beeren kommen am Schluss auf die Creme. 8 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. 1 Stamerl Rum erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Anschließend in die Joghurtmasse einrühren. 1/4 l Obers steif schlagen und vorsichtig unter die Joghurtmasse heben. Damit die Creme etwas fester wird, habe ich sie in der Zwischenzeit im Kühlschrank gekühlt.

Backrohr auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen.



Biskuitmasse: 4 Eier trennen. Zuerst Eiweiß steif schlagen. Dann 4 Dotter mit 12 dag Zucker und 1 TL Vanillezucker schaumig mixen. 1 Prise Salz und 1 TL geschmacksneutrales Öl dazu. 10 dag Mehl unterrühren und ganz am Schluss das Eiweiß vorsichtig unterheben, sodass die Masse möglichst luftig bleibt - in eine gut befettete Tortenform füllen und auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen. Wenn der Teig goldbraun ist und bei der Garprobe kein Teig mehr am Stäbchen kleben bleibt, aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen.



Wenn der Tortenboden etwas überkühlt ist, dünn mit Marmelade bestreichen. Ich habe mein **Holler-Apfel-Gelee** (>> www.candid-moments.at/holunderbeurig) genommen, das passt durch die feine Säure gut zu den Beeren. Nun die Joghurtcreme aus dem Kühlschrank nehmen, noch einmal gut aufrühren und in die Tortenform gießen. Die restlichen frischen Beeren bilden die letzte Schicht. Nun über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Da meine Geburtstagsüberraschung für Nora besonders feierlich werden sollte und ich weiß, wie sehr sie Blumen liebt, hab ich die Torte mit frischen geschmückt - einfach vor dem Festwerden drei Phiolen in der Mitte der Torte platzieren und kurz vorm Servieren mit den Rosen bestücken.

Gutes Gelingen!