

## Heidelwitzka Torte

von Regina Spalding-Fromm aus Ochtrup

### **Zutaten für den Teig:**

2 Eier

100 g Zucker

100 ml Eierlikör (20 % Vol.)

100 ml Rapsöl

150 g Mehl

2 TL Backpulver

### **Zutaten Cremefüllung:**

1 Pck. Vanillepuddingpulver

300 ml Milch

100 ml Eierlikör

20 g Gelierzucker 2:1

250 ml Sahneersatz-Produkt zum Schlagen (19 % Fettgehalt)

50 g Gelierzucker 2:1

100 g gehackte Zartbitterschokolade

ca. 80 g Wildheidelbeeren (TK)

### **Zutaten Deko:**

80 ml Eierlikör

8 g Gelatine-Fix

Etwas Kakao (optional)

### **Zubereitung:**

Eier mit Zucker schaumig schlagen, dann Eierlikör und Öl hinzufügen und kurz unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und vorsichtig unterheben. Den Teig in einer gefetteten und mit Mehl bestäubten Springform (20 cm Durchmesser) bei 160 Grad Umluft ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Die Heidelbeeren auftauen und gut abtropfen lassen.

Aus Puddingpulver, Milch, Eierlikör und 20 g Gelierzucker einen Pudding kochen. Mit Folie abdecken und gut abkühlen lassen.

Das Sahneersatz-Produkt steif schlagen. Den ausgekühlten Pudding noch einmal gut aufschlagen und 50 g Gelierzucker unterrühren. Etwas von dem Sahneersatz für die Deko beiseite stellen, den Rest unter den Pudding heben und zum Schluss die gehackte Schokolade unterrühren.

Den Tortenboden waagrecht durchschneiden. Den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum stellen. An den Rand etwa 2 cm breit etwas von der Creme geben und in die Mitte des Tortenbodens die Heidelbeeren verteilen. Obendrauf noch etwas Creme verteilen. Den zweiten Boden auflegen und den Rest der Creme darauf verstreichen. Die Torte für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Tortenring vorsichtig entfernen. Das übrig gebliebene Sahneersatz-Produkt in eine Spritztülle füllen und die Torte mit Tupfen verzieren.

80 ml Eierlikör mit dem Gelatine-Fix verrühren und oben auf die Torte als „Spiegel“ gießen. Die Torte noch einmal für ca. 2 Stunden kaltstellen. Zum Schluss mit etwas Kakao verzieren.

### **Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen!

Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: [studio.muenster@wdr.de](mailto:studio.muenster@wdr.de) Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.