

REZEPTIDEE

Prinzen Rolle-Torte mit Heidelbeeren



Bildquelle: Dr. Oetker Khlschranktorten von A-Z/Anke Politt

Zutaten:

Für den Boden:

- 60 g Butter
- 400 g Prinzen Rolle

Für die Creme:

- 300 g frische Heidelbeeren
- 400 g Heidelbeerjoghurt (zimmerwarm)
- 2 Beutel aus 1 Pck. Gelatine fix
- 300 ml Schlagsahne (mind. 30 % Fett)
- 1 EL Zucker

REZEPTIDEE

Zubereitung:

1. Butter in einem kleinen Topf zerlassen.
2. Vier Doppelkekse vorsichtig von der Schokoladencreme schneiden. Die Schokoladencreme mit einem Messer vorsichtig abschaben und in einen Gefrierbeutel geben.
3. Die Kekse vorsichtig mit einem Sägemesser halbieren, sodass 16 Kekshälften entstehen.
4. Die restlichen Doppelkekse und zwei der Kekshälften zu der Schokoladencreme in den Gefrierbeutel geben. Den Beutel fest verschließen. Den Inhalt mit einer Teigrolle fein zerbröseln und in eine Rührschüssel geben. Die zerlassene Butter gut mit den Bröseln verrühren.
5. Einen Tortenring (Ø 26 cm) auf eine mit Backpapier belegte Tortenplatte stellen. Die Bröselmasse in den Tortenring geben und mit einem Löffel fest zu einem Boden andrücken. Den Boden in den Kühlschrank stellen.
6. Für die Heidelbeercreme Heidelbeeren waschen, abspülen, gut abtropfen lassen und evtl. entstielen.
7. Den Joghurt in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer kurz aufschlagen. 1 Beutel Gelatine fix unter Rühren in etwa 1 Minute einstreuen.
8. In einer anderen Rührschüssel die Sahne steif schlagen. Dann das restliche Gelatine fix unter Rühren in etwa 1 Minute einstreuen. Den Zucker unterrühren. Die Sahne unter den Joghurt heben.
9. Die Heidelbeercreme auf dem Bröselboden verstreichen. Die Heidelbeeren auf der Tortenoberfläche verteilen. Die Torte mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
10. Den Tortenring lösen und entfernen. Die Kekshälften an den Tortenrand stellen und vorsichtig andrücken.