

MANDELBISKUIT MIT EINER CREME AUS WALDHEIDELBEEREN

(für eine 20cm-Springform)

Für den Mandelbiskuit

- 3 Eier
- 90g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 65g Mehl
- 25g gemahlene, blanchierte Mandeln
- 75 g gehobelte Mandeln

Für das Heidelbeer-Kompott

- 150g Waldheidelbeeren
- 60ml Wasser
- 30g Zucker

Für die Creme

- 100g Zitronenjoghurt (oder normalen Joghurt und 1-2 TL Zitronensaft)
- 200ml Sahne
- 1 Pkg. Sahnesteif
- 1 TL Vanillezucker

Außerdem

- eine kleine Handvoll Waldheidelbeeren zur Deko
- 1 EL Puderzucker

Für den Mandelbiskuit Eier, Zucker und Vanillezucker mit einem Rührgerät 10 Minuten aufschlagen, bis sich die Masse verdreifacht hat. Das Mehl sieben und zusammen mit den gemahlenden Mandeln vorsichtig unter die Eimasse heben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (20cm) füllen, mit den gehobelten Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Umluft) 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe). Anschließend kurz in der Form abkühlen lassen, dann vom Springformrand lösen und komplett auskühlen lassen.

Für das Kompott Wasser und Zucker zum Kochen bringen, die gewaschenen Heidelbeeren hinzugeben und auf kleiner Flamme 20-30 Minuten köcheln lassen. Auf einen Teller geben und auskühlen lassen.

Als letztes für die Creme den Zitronenjoghurt mit dem Heidelbeerkompott vermengen. Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Heidelbeercreme heben.

Nun den Boden einmal waagrecht teilen, den unteren Boden auf die Tortenplatte stellen und die Creme darauf verteilen. Den oberen Boden drauflegen und leicht andrücken (eventuell überstehende Creme abnehmen), mit Puderzucker bestreuen und die Heidelbeeren darauf verteilen.

