

Blauer Ombré-Cake mit Heidelbeer-Topping

Zubereitungszeit: 2 Std. 20 Min. zzgl. 6 Std. Kühlzeit
Niveau: anspruchsvoll

Zutaten für etwa 8 Stücke:

Für die Tortenböden

- 200 g weiche Weihenstephan Butter
- 5 Eier
- 125 g Zucker
- 300 g Weizenmehl Type 405
- 1 Pck. Backpulver
- 150 g Weihenstephan Joghurt mild 1,5 % Fett
- Etwas blaue Lebensmittelfarbe

Für die Füllung

- 6 Blatt Gelatine
- 2 unbehandelte Limetten
- 300 g Frischkäse
- 150 g Weihenstephan Joghurt mild 1,5 % Fett
- 100 g Zucker
- 200 g Sahne

Für die Garnitur

- 100 g weiche Weihenstephan Butter
- 100 g Zucker
- 300 g Frischkäse
- Etwas blaue Lebensmittelfarbe
- 200 g Heidelbeeren
- 200 g Weihenstephan Joghurt mild 1,5 % Fett

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen. Den Boden einer Springform (Durchmesser 16 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter mit den Eiern und dem Zucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Joghurt zugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. In 5 gleich große Portionen teilen und 4 davon in unterschiedlichen Blautönen einfärben. Alle 5 nacheinander in der vorbereiteten Springform im heißen Ofen 10–15 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost vollständig abkühlen lassen.
3. Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Limetten heiß waschen und die Schale fein abreiben. Dann den Saft auspressen. Frischkäse, Joghurt, Zucker und die Hälfte der Limettenschale verrühren. Sahne steif schlagen. Limettensaft in einem kleinen Topf erhitzen. Gelatine gut ausdrücken und mit in den Topf geben. Vorsichtig unter Rühren schmelzen lassen.

4. 4 EL der Frischkäsemischung in den Topf zur Gelatine geben und gut verrühren. Diese Mischung wiederum in die übrige Frischkäsecreme geben und alles glatt rühren. Die Sahne unterheben. Den dunkelsten Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumsetzen. Die Böden von dunkel bis hell aufeinanderstapeln, dabei jeweils dazwischen etwa $\frac{1}{4}$ der Frischkäsecreme verteilen. Mit dem ungefärbten Boden abschließen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

5. Für die Garnitur Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Frischkäse zugeben und unterrühren. Den Tortenring von der Torte entfernen und die Torte sehr dünn mit dem Frosting einstreichen. Dann das übrige Frosting in 4 gleich große Portionen teilen und wieder in unterschiedlichen Blautönen einfärben. Die Torte damit an den Rändern von dunkel bis hell verzieren, dabei die Übergänge mithilfe einer Palette o. Ä. verstreichen. Abgedeckt weitere 3 Std. kalt stellen.

6. Heidelbeeren vorsichtig waschen, verlesen und trocken tupfen. Joghurt glatt rühren und $\frac{3}{4}$ mittig auf die Torte geben, sodass ganz leicht ein paar Tropfen an der Seite herunterlaufen. Die Heidelbeeren daraufgeben, mit übrigem Joghurt beträufeln und schließlich mit der restlichen Limettenschale garnieren, dann servieren.

Pro Stück: 993 kcal | 20 g E | 68 g F | 78 g KH