

Heidelbeer- Frischkäse-Torte



Zutaten für 12-16 Stück:

Für den Boden: 130 g Butter

100 g Nüsse

150 g Vollkornkekse

Für die Füllung: 450 g tiefgekühlte Heidelbeeren

9 Blatt Gelatine

5 EL Zitronensaft

150 g Sahne

600 g Frischkäse

220 g Joghurt

220 g Zucker

3 EL Zucker

1 Pck Vanillezucker

Zubereitung:

Für den Boden Butter schmelzen, Nüsse rösten und Kekse bröseln. Alles vermengen, in einer Springform verteilen und festdrücken.

Für die Füllung 7 Blatt und 2 Blatt Gelatine getrennt einweichen. Sahne schlagen und kalt stellen. Frischkäse, Joghurt, 220 g Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft cremig rühren.

7 Blatt Gelatine schmelzen und mit 1/4 der Creme mischen, dann mit der restliche Masse verrühren. Sahne unterheben und Creme auf dem Boden verteilen.

Heidelbeeren auftauen lassen und mit 3 EL Zucker pürieren. Die übrige Gelatine schmelzen und unterrühren. Püree auf der Creme verteilen.

Die Torte 3 Stunden kalt stellen.

Rezept: Café Zur Linde, Langenberg