

SCHÖNE HEIDE

SCHÖNE-HEIDE-(lbeer)-Torte

Etwas mehr Aufwand, aber erfrischend und lecker:

SCHÖNE-HEIDE-(lbeer)-Torte.

Auf den Boden aus Löffelbiskuit kommt eine Schicht Blaubeeren und eine Quarkfüllung mit weißer Schokolade. Ohne Backen.



Zutaten

Boden

200 g Löffelbiskuits
150 g Margarine oder Butter

Heidelbeerfüllung

300 g Heidelbeeren (Blaubeeren), frisch oder gefroren
1 EL Zucker
1 EL Zitronensaft
35 g Speisestärke
200 ml Wasser

Quarkmasse

500 g Magerquark
500 ml Sahne
3 EL Zitronensaft
125 g Zucker
9 Blatt weiße Gelatine
100 g weiße Schokolade (gehackt)

Zubereitung

- Backpapier auf eine Tortenplatte legen. Springformrand oder Tortenring auf die Tortenplatte stellen.

Löffelbiskuitboden

- In einem Topf 150 g Butter oder Margarine zerlassen, etwas abkühlen lassen.
- 200 g Löffelbiskuits zerbröseln. Dazu die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Teigroller zerdrücken.



- Löffelbiskuitbrösel in den Topf geben und mit dem zerlassenen Fett verrühren.
- Löffelbiskuitmasse in die Springform oder den Tortenring füllen, gut andrücken.
- Boden kaltstellen.

Heidelbeerfüllung

- 300 g frische oder gefrorene Heidelbeeren mit 100 ml Wasser, 1 EL Zucker und 1 EL Zitronensaft in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
- 35 g Speisestärke mit 100 ml Wasser anrühren.
- Sobald die Heidelbeeren kochen, Speisestärke einrühren und 2 Minuten kochen lassen.
- Heidelbeermasse etwas abkühlen lassen und auf dem Löffelbiskuitboden verteilen.
- Kalt stellen.

Quarkmasse

- 9 Blatt weiße Gelatine einzeln nacheinander in kaltes Wasser legen und 5 Minuten quellen lassen.
- 500 ml Sahne steif schlagen.
- 500 g Magerquark, 125 g Zucker und 3 EL Zitronensaft verrühren. 100 g gehackte weiße Schokolade unterheben.
- Eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter Rühren erwärmen, bis sie vollständig aufgelöst ist. Die Gelatine darf nicht kochen. Tipp: Lösen Sie die Gelatine im warmen Wasserbad auf.
- Einige Esslöffel Quarkmasse mit einem Schneebesen in die aufgelöste Gelatine einrühren. Anschließend Gelatine langsam in die Quarkmasse einrühren.
- Sobald die Quarkmasse dicklich wird, steifgeschlagene Sahne unterheben und Quarkmasse auf die erkalteten Heidelbeeren geben.

Kühlen und Dekorieren

- Torte mindestens **3 Stunden** kalt stellen.
- Mit einem Messer Springformrand oder Tortenring lösen und entfernen.
- Backpapier mit einem Tortenheber oder Tortenretter von der Torte lösen und unter der Torte wegziehen.
- SCHÖNE-HEIDE-(lbeer)-Torte nach Wunsch verzieren, z. B. mit Sahnetupfern, gehackter weißer Schokolade, Schokoornamenten ...

Guten Appetit!