

Moin,

auch dieses Jahr werden wir euch an dieser Stelle monatlich eine Anregung aufzeigen ...

... dann lasst uns mal schauen, was heute auf den Tisch kommt ...



Heidelbeer-Joghurttorte ... ohne Backen – wir sparen Energie!

Zutaten für 4 Personen:

- 120 g Vollkornkekse
- 30 g Bitterschokolade
- 45 g Butter oder Ersatz
- 4 Blatt Gelatine
- 100 g Heidelbeeren
- 75 g Zucker, braun
- 4 EL Zitronensaft
- 1½ TL Vanilleextrakt
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- Abrieb einer Zitrone
- 100 g Sahne

- Springform, 18 cm Ø



... dann ans Werk:

Herstellung:

Arbeitszeit: ca. 40 Min. Ruhezeit: ca. 3 Stdn.

Koch-/Backzeit: ca. Min.

Gesamtzeit ca. 3 Stdn. 40 Min.

- Kekse fein zerkleinern.
- Schokolade grob hacken und mit Butter langsam schmelzen lassen.
- Beides mischen, in der Springform verteilen und in den Kühlschrank stellen.

- Heidelbeeren waschen, trocknen,
- mit 25 g Zucker, 2 EL Zitronensaft und ½ EL Vanilleextrakt aufkochen,
- einköcheln lassen und pürieren.

- Frischkäse mit Joghurt, Zitronenabrieb, 1 TL Vanilleextrakt und 50 g Zucker vermengen.
- Sahne leicht fest schlagen und unterheben.
- Gelatine einweichen, ausdrücken und mit 2 EL Zitronensaft erwärmen und auflösen.
- Unter die Käsemasse ziehen.

- Hälfte der Creme in die Form auf den Boden füllen und wieder kaltstellen.
- 6 TL Creme beiseite nehmen, Rest mit dem Beerenpüree mischen und vorsichtig auf die helle Creme füllen.
- Beiseitegestellte Creme aufklecksen und Muster hineinziehen (Stäbchen o.ä.),
- anschl. mit Folie abgedeckt 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.



Tipp:

- zum Servieren nach Wunsch mit frischen Beeren und essbaren Blüten garnieren.



Guten Appetit! ☺