



Beerenliebe

– Blaubeeren frisch vom Feld –

Heidelbeertorte

Zutaten

Mandel-Keks-Boden:

200 g	Schokokekse	zerbröseln
100 g	gehackte Mandeln	ohne Fett in einer Pfanne rösten
150 g	weiche Butter	Keksbrösel, Mandeln und weiche Butter zu einem Teig verarbeiten, in eine Springform geben, fest andrücken; mind. 30 Minuten kalt stellen

Belag:

1 P.	Gelatine	} mit 3 EL Wasser verrühren, quellen lassen } in eine Rührschüssel geben, gut verrühren } Gelatine vorsichtig erwärmen (nicht kochen), 2 EL Joghurt zur Gelatine geben und verrühren; dann die Gelatine in die verbliebene Joghurtmasse rühren
150 g	Frischkäse	
300 g	griech. Joghurt	
1 EL	Zucker	
2 EL	Saft von Limette/Zitrone	
200 g	Heidelbeer-Fruchtaufstrich	unterheben
200 ml	Sahne	steif schlagen, unterheben, die Masse auf den Keksboden geben
500 g	frische Heidelbeeren	waschen, trocken tupfen, vorsichtig auf die Joghurtmasse legen, mindestens 1 Stunde kalt stellen