

Rezept der Woche:



Schnelle Frischkäsetorte mit Bröselboden und Heidelbeeren

Zutaten:

125g Löffelbiskuits, 150g Butter, evtl. 80g Haselnusskrokant, 120ml kaltes Wasser, 60g Zucker, 2 Pck. Tortenguss, 500g Frischkäse, 200g Vanille-Joghurt, Prise geraspelte Zitronenschale, 350g Heidelbeeren

Zubereitung:

Löffelbiskuits und Butter zerbröseln und vermengen. Auf Wunsch 80g Haselnusskrokant untermengen. Auf dem Boden einer gefetteten Springform auslegen und andrücken.

Das Wasser mit dem Zucker und 1 Pck. Tortenguss in einen Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

Frischkäse, Vanille-Joghurt und die Prise geraspelte Zitronenschale vermengen und mit der Tortengussmasse verrühren. Die Creme auf dem Bröselboden verteilen.

Die Heidelbeeren auf die Frischkäsemasse geben.

Die andere Pck. Tortenguss mit 250ml kaltem Wasser und 2 EL Zucker im Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und über die Heidelbeeren gießen.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.



Hauke Müller > Tel. 05808-749
Lindener Weg 6 > 29581 Gr. Süstedt
www.muellers-heidelbeeren.de