

Rezept der Woche:



No-Bake Heidelbeertorte

Zutaten:

Für den Boden: 150 g Butterkekse, 60 g weiße Kuvertüre, 20 g Butter

Für den Belag: 8 Blätter Gelatine, 500 g Heidelbeeren, 80 g Zucker,
2 Pck. Vanillezucker, 1 Zitrone, 500 g Magerquark, 250 ml Sahne

Zubereitung:

Einen Tortenring auf 26 cm einstellen und auf eine Tortenplatte stellen. Alternativ kann man natürlich auch eine Springform benutzen.

Für den Boden die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerbröseln. Die Kuvertüre mit der Butter schmelzen. Mit den Kekskrümeln mischen und auf dem Boden der Form verteilen. In den Kühlschrank stellen.

Für den Belag die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Die Heidelbeeren waschen und trocken tupfen. Etwa eine Hand voll für die Dekoration zur Seite legen. Die restlichen Beeren mit Zucker und Vanillezucker pürieren. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Den Quark mit Heidelbeerpüree, Zitronenschale und -saft verrühren.

Die Gelatine in einen Topf geben und bei schwacher Hitze so lange erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. 3 EL der Quarkmasse hineinrühren und dann diese Mischung zur restlichen Quarkmasse geben. Dann die Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Masse auf dem Keksboden verteilen, glattstreichen und für mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen.

Vor dem Servieren die vorher beiseitegelegten Heidelbeeren auf dem Kuchen verteilen.

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