



Heidelbeer-Quark-Torte

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):



250g Heidelbeeren, 60g weiße Schokolade, 150g Butter, 10 EL Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei, 150g Mehl, 1 TL Backpulver, 5 EL Mandelstifte, 5 Blatt Gelatine, 250g Magerquark, 125ml + 10 EL Heidelbeersaft, 500ml Schlagsahne, Butter und Mehl, 1 Gefrierbeutel

Zubereitung:

1. Heidelbeeren verlesen, waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schokolade fein hacken. Butter, 4 EL Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes weiß cremig schlagen. Das Ei unterrühren.
2. Schokolade, Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. In eine gefettete und mit Mehl ausgestreute Springform (26 cm Ø) geben und glattstreichen.
3. Heidelbeeren, bis auf etwas zum Verzieren, 1 TL Zucker und 1 EL Vanillezucker mischen und auf dem Teig verteilen. Mandelstifte zerkleinern und darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen (175 °C) ca. 35 Minuten backen.
4. Fertigen Boden herausnehmen, kurz in der Form ruhen lassen, aus dem Ring lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
5. Für die Creme 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, 4 EL Zucker und 125ml Heidelbeersaft mit einem Schneebesen verrühren. Gelatine in etwas warmem Wasser auflösen und nach und nach die Creme in die Gelatine rühren. Creme kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. 250ml Sahne steif schlagen und unter die gelierende Creme heben. Einen Tortenring um den Boden stellen. Creme auf dem Boden verteilen und mindestens 2 Stunden kaltstellen.
6. Die restlichen 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen und unter Rühren in 10 EL Heidelbeersaft erwärmen, bis die Gelatine gelöst ist. Saft in einen Gefrierbeutel füllen, fest verschließen und kaltstellen, bis die Flüssigkeit zu gelieren beginnt. Gefrierbeutel an einer Ecke aufschneiden und gelierenden Saft auf dem Kuchen verteilen. Kuchen erneut kalt stellen bis der Saft fest ist. 250ml Sahne und 1 Päckchen Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Kuchen aus dem Tortenring lösen. Kuchenrand mit Sahne einstreichen. Mit übriger Sahne, eventuell Mandelstiften und übrigen Heidelbeeren verzieren