



Rezept der Woche:

Blaubeer-Frischkäsetorte

Zutaten für den Boden:

50 g Walnüsse
150 g Zwieback
150 g weiche Butter

Für den Belag:

6 Blatt weiße Gelatine
800 g Frischkäse
70 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 unbehandelte Orange
300 g Blaubeeren
1 Päckchen Tortengusspulver rot
250 ml roter Johannisbeersaft
1 EL Zucker

Zubereitung:

Walnüsse fein mahlen. Zwieback in einen großen Gefrierbeutel geben. Beutel verschließen und mit einem Nudelholz den Zwieback fein zerkrümeln. Walnüsse, Zwieback und Butter verkneten. Den Boden einer Springform (22 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Zwiebackmasse als Boden hineindrücken. Form 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse mit Vanillinzucker und Zucker verrühren. Orange abspülen, Schale abreiben und unter die Frischkäsemasse rühren. Orange auspressen und den Saft erhitzen. Ausgedrückte Gelatine in dem Orangensaft auflösen, 1-2 EL Frischkäse unterrühren und dann zügig unter die übrige Käsemasse ziehen. Anschließend auf dem Tortenboden verstreichen und 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Blaubeeren waschen und gut abtropfen lassen. Ggf. vorsichtig mit Küchenpapier trockentupfen. Tortenguss nach Anleitung mit Johannisbeersaft und Zucker zubereiten. Blaubeeren unterrühren und auf dem Frischkäse verteilen. Guss fest werden lassen. Springformring entfernen und die Torte auf eine Tortenplatte setzen

Guten Appetit!