



Rezept der Woche:

Schnelle Frischkäsetorte mit Bröselboden und Heidelbeeren

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Das Wasser mit dem Zucker und 1 Pck. Tortenguss in einem 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.

Das andere Pck. Tortenguss mit 250 ml 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.