

Blueberry-Cheesecake

ca. 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Tortenboden ohne Backen:

90 g Biskuitbrösel (z. B. von Madeleines)
3 EL flüssige Butter

Heidelbeer-Fruchtmark:

1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
200 g passierte Heidelbeeren
40 g gesiebter Staubzucker
Saft von 1/2 Zitrone

Cheese-Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
230 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)
250 g Joghurt
160 ml flüssiges Schlagobers
40 g gesiebter Staubzucker
Saft von 1/2 Zitrone
120 g Heidelbeeren

Zum Dekorieren:

80 g Heidelbeeren

Wie mache ich einen Cheesecake mit Heidelbeeren?:

1 Tortenboden ohne Backen:

Biskuitbrösel mit Butter verrühren, in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 20 cm) geben und mit dem Löffel glatt streichen. Die Form ca. 20 Min. kalt stellen.

2 Heidelbeer-Fruchtmark:

Die Pulvergelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Heidelbeermark mit Staubzucker und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine erwärmen und unterrühren. 2 EL vom Fruchtmark in einem Spritztütchen zur Seite geben.

3 Cheese-Creme:

Die Pulvergelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Frischkäse mit Joghurt, Schlagobers, Staubzucker und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine erwärmen und unterrühren.



Die Creme in 3 Teile teilen. 2 Teile der Creme mit Heidelbeer-Fruchtmark in verschiedene Farbtöne anfärben. Die Heidelbeeren unter die dunkelste Creme rühren, auf den gekühlten Tortenboden geben und glatt streichen. Die hellere Creme daraufgeben und glatt streichen. Mit weißer Creme auffüllen und glatt streichen. Das zur Seite gegebene Fruchtmark dekorativ in die weiße Creme spritzen. Die Torte ca. 45 Min. kalt stellen.

4 Zum Dekorieren:

Den Cheesecake vor dem Servieren mit Heidelbeeren dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wer für das Fruchtmark Zuchtheidelbeeren gibt 2 EL Heidelbeermarmelade dazu für eine intensivere Farbe.

