

# Heidelbeeren-Frischkäse-Torte

Das Rezept für die Heidelbeeren-Frischkäse-Torte mit Biskuitboden wird dir gefallen. Mit ein wenig Geschick gelingt die leckere Nachspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

### für den Biskuitboden

2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
80 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
60 g	Mehl
1.5 TL	Backpulver

### Heidelbeeren-Fruchtmark

200 g	<a href="#">Heidelbeeren</a> (passiert)
1 Packung	Gelatinenpulver (weiß)
40 g	Staubzucker (gesiebt)
0.5 Stk.	Zitronen

### für die Frischkäsecreme

1 Packung	Gelatinenpulver (weiß)
230 g	Doppelrahmfrischkäse
250 g	Naturjogurt
160 ml	<a href="#">Schlagobers</a>

40 g Staubzucker (gesiebt)
----------------------------

120 g <a href="#">Heidelbeeren</a>
------------------------------------

## für die Dekoration

80 g <a href="#">Heidelbeeren</a>
-----------------------------------

## Zubereitung

1. Zuerst den Biskuit-Boden für die **Heidelbeeren-Frischkäse-Torte** zubereiten. Dazu die Eier mit Zucker zirka 5 Minuten schaumig mixen. Das Mehl mit Salz und Backpulver vermischen und zur Eiermasse sieben, vorsichtig unterheben. Den Springformboden einer 20 cm Springform einfetten, Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 20 Minuten backen.
2. Jetzt die Pulvergelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Die Heidelbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Staubzucker und Zitronensaft verrühren, die warme Gelatine unterrühren. Zirka zwei Esslöffel in einen Spritzbeutel geben und zur Seite stellen.
3. Für die Frischkäsecreme die Gelatine vorbereiten. Den Frischkäse mit Schlagobers, Joghurt, Staubzucker und Zitronensaft verrühren, Gelatine unterrühren.
4. Jetzt die Creme in drei Teile teilen. Zwei Teile mit dem Heidelbeermark in verschiedene Farbtöne einfärben. Die Heidelbeeren zur dunkelsten Creme geben und unterrühren.
5. Einen Tortenring über den abgekühlten Biskuitboden geben. Als Erstes die dunkle Creme darüber geben und glattstreichen. Danach die hellere und abschließend die weiße Creme darauf geben und glattstreichen. Das Heidelbeerenmark mit dem Spritzbeutel dekorativ auf die Torte spritzen. Im Kühlschrank 45 Minuten kalt stellen.
6. Vor dem Servieren mit Heidelbeeren dekorieren.

**Unsere Empfehlung**



[hier bestellen](#)

Torten-Zubehör-Set



## Tipp