DENNER

Blaubeer-Quarktorte



Blaubeeren – auch Heidelbeeren genannt – erleben momentan einen regelrechten Hype. Wir verarbeiten sie diesmal zu einer himmlischen Quarktorte.

Warum Blaubeeren gerade so im Trend liegen? Wahrscheinlich, weil sie so oft auf Foodblogs und Instagram-Accounts in Erscheinung treten. Dort kommen sie nicht nur dank ihrer Optik zum Einsatz (häufig werden Porridges und Bowlen damit geschmückt), auch ihre vielen gesunden Eigenschaften sind durch die neuen Medien erst so richtig bekannt geworden. Mittlerweile zählen die kleinen Blauen sogar zu den Superfoods, da sie voller Vitamine und weiterer wichtiger Nährstoffe stecken.

In der Schweiz hat sich die Anbaufläche der Heidelbeere in den letzten zehn Jahren verdreifacht, ein Ende der Erfolgswelle ist auch 2018 nicht in Sicht. Wenn man die Beeren erst einfriert und danach Torten und Desserts damit dekoriert, bildet sich eine Art zarte Eisschicht auf ihrer Oberfläche, was richtig toll aussieht.

- 100 g Butter, Zimmertemperatur
- 220 g Löffelbiscuits
- 400 g Blaubeeren + Beeren für die Deko
- 250 g Vollrahm
- 100 g Zucker
- 500 g Magerquark
- 8 Blatt Gelatine
- 1 Zitrone
- 1 Packung Vanillezucker
- Deko

1. Löffelbiscuits zerbröseln und mit der zimmerwarmen Butter gut verkneten. Die Masse in gleichmässiger Höhe in die Springform drücken und dann für ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Blaubeeren zusammen mit dem Zucker pürieren.
3. Quark und Saft der Zitrone zum Blaubeerpüree geben und gut vermengen.
4. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
5. Danach die Gelatineblätter ausdrücken und in einer kleinen Pfanne auf kleiner Hitze erwärmen, bis die Gelatine flüssig ist.
6. Da Gelatine sehr schnell verklumpt, empfehlen wir, von der kalten Blaubeer-Quark-Masse einen kleinen Löffel zur Gelatine zu geben und umzurühren. Dies noch einmal wiederholen; danach die gesamte Gelatinemasse in die Blaubeer-Quark-Masse einrühren. (Falls etwas unklar sein sollte, Packungsangabe der Gelatine beachten.)

7. Rahm mit Vanillezucker steif schlagen und darunterziehen.
8. Masse auf den gekühlten Keksboden in der Springform leeren.
9. Torte nochmals mindestens 5 Stunden kühl stellen.
10. Torte aus der Form lösen, dekorieren, fertig.

Dauer ca. 30 Minuten plus mindestens 5 Stunden kühlen lassen