

Blaubeer - Torte

Zutaten:

150 g Löffelbiskuit
150 g weiche Butter
750 g Dickmilch
300 g Schlagsahne
90 g Zucker
6 EL Zitronensaft
400 g Heidelbeeren im Glas (Abtropfgewicht)
40 g Fertiggelatine/Sofortgelatine

Zubereitung:

- Löffelbiskuit fein zerbröseln.
- Brösel mit der Butter verkneten.
- Bröselmasse auf den Boden einer Springform drücken.
- Teigboden im Kühlschrank fest werden lassen.
- Beeren abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen.
- Dickmilch, Zitronensaft und 300 ml Heidelbeersaft verrühren.
- Zucker mit 30 g Gelatinepulver vermischen.
- Mischung unter die Dickmilchcreme rühren.
- Creme kalt stellen.
- Wenn die Creme geliert, die Sahne steif schlagen.
- Sahne und abgetropfte Beeren unter die Creme heben.
- Creme auf den Tortenboden geben.
- Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- 125 ml Heidelbeersaft mit Restgelatine verrühren.
- Den Saft über die Torte geben.
- Noch einmal 1 Stunde kalt stellen.