

Blaubeer-Ricotta-Torte

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Springform (Ø 20 cm):

etwas Fett
Backpapier

Crunch-Boden:

100 g Zwieback
100 g Butter
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale

Füllung:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
250 g Blaubeeren
250 g Ricotta (ital. Frischkäse)
75 g Zucker
1 Msp. gemahlene Muskatnuss
200 g kalte Schlagsahne

Zum Einstreichen:

300 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 TL Zucker

Außerdem:

1 Msp. gemahlene Muskatnuss



1. Vorbereiten: Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen.

2. Crunch-Boden: Zwieback in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen, mit einem Teigroller fein zerbröseln. Butter in einem Topf zerlassen, Finesse und Zwiebackbrösel gut unterrühren. Masse in der Springform zu einem glatten Boden andrücken.

3. Füllung: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Blaubeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Ricotta mit den Blaubeeren pürieren, dann mit Zucker und Muskat mit einem Schneebesen verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Ricotta-Blaubeermasse mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Füllung auf dem Boden glatt streichen. Torte 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

4. Zum Einstreichen: Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Torte aus der Form lösen, mit Sahne (2 Esslöffel zurücklassen) einstreichen. Übrige Sahne mit der runden Seite eines Teelöffels ungleichmäßig auf der Torte verteilen und mit etwas Muskat bestreut servieren.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 35 g, Kh: 25 g, kJ: 1.856, kcal: 443