

# Blaubeer-Ricotta-Torte

Heidelbeer-Ricotta-Creme auf knusprigem Zwieback-Boden. So wird eine fruchtig-cremige Torte ohne Backen ganz einfach zubereitet.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier  
Fett

### Zwieback-Boden:

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

### Blaubeer-Ricotta-Füllung:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
250 g Heidelbeeren (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

Wie bereite ich eine kleine Blaubeer-Ricotta-Torte zu?:

## 1 Vorbereiten:

Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen.

## 2 Zwieback-Boden zubereiten:

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 Tortenboden andrücken.

## 3 Blaubeer-Ricotta-Füllung zubereiten:

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 EL der Ricotta-Blaubeermasse mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Creme 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 EL zurücklassen) einstreichen. Übrige Sahne mit der runden Seite eines Teelöffels ungleichmäßig auf der Torte verteilen und mit etwas Muskat bestreut servieren.

