



# Heidelbeer-Vanille-Torte

Ein cremiger Cheesecake ohne Backen mit fruchtigen Blaubeeren auf einem knusprigen Müsli-Boden - nicht nur im Sommer köstlich!

etwa 14 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Springformrand (Ø 26 cm)  
Backpapier  
Tortenplatte

### Müsli-Boden:

75 g Butter  
50 g weiße Schokolade  
150 g Dr. Oetker Vitalis  
Knuspermüsli Honeys

### Frischkäse-Heidelbeer-Füllung:

240 g Waldheidelbeeren  
(Abtropfgew.)  
600 g Frischkäse (16% Fett i.Tr.) ,  
z. B. Balance  
300 g Joghurt  
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße  
Vanille-Geschmack ohne Kochen

Wie bereite ich eine Heidelbeer-Vanille-Torte zu?:

## 1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier auf die Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand ohne Boden daraufstellen. Heidelbeeren auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 200 ml abmessen.

## 2 Müsli-Boden zubereiten:

Butter in einem Topf zerlassen und vom Herd nehmen. Schokolade grob zerkleinern, in die Butter geben und unter Rühren darin schmelzen. Die Knusper Honeys in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller grob zerkleinern. Knusper Honeys mit einem Esslöffel unter die Schokolade rühren. Die Masse in den Springformrand geben und mit einem Esslöffel gleichmäßig zu einem flachen Tortenboden andrücken. Boden mind. 45 Min. in den Kühlschrank stellen.



- 3 Frischkäse-Heidelbeer-Füllung zubereiten:  
Frischkäse und Joghurt in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Gelatine fix auf niedrigster Stufe einrühren und noch **1 Min.**iterrühren. Zucker und Finesse unterrühren.
  
- 4 Dessert-Soße nach Packungsanleitung, **aber nur mit 200 ml Heidelbeerflüssigkeit** zubereiten. 2 Esslöffel davon abnehmen und den Rest unter die Creme rühren. Die abgetropften Heidelbeeren vorsichtig unterheben. Die Creme auf den Boden geben und gleichmäßig verstreichen. Die Dessert-Soße mit Hilfe eines Teelöffels dekorativ über die Torte sprengen und 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
  
- 5 Die Torte mit Hilfe eines Tortenhebers vom Backpapier lösen und das Backpapier unter dem Boden wegziehen, Springformrand mit einem Messer vorsichtig lösen und entfernen.

