Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Heidelbeer Torte mit Waffel-Biskotten-Boden

Kuchen & Gebäck Früchte Gartenparty Sommer Torten

ZUBEREITUNG

Butter in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen. Biskotten und 85 g Eiswaffeln fein zerbröseln, mit der Butter mischen. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden leicht mit Öl ausstreichen. Bröselmasse hineingeben. Mit den Händen zu einem flachen Boden drücken, ca. 30 Minuten kaltstellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse mit Zucker und Vanillinzucker verrühren. 150 ml Wasser erwärmen, die ausgedrückte Gelatine im Wasser auflösen. Etwas Creme in die Gelatine rühren, dann alles unter die restliche Creme mischen. 250 g Schlagobers steif schlagen und unterheben. Creme in die Form geben und glattstreichen 3–4 Stunden kaltstellen. Heidelbeeren mit etwas Staubzucker verrühren

ZUTATEN

- 175 g Butter
- 150 g Manner Biskotten
- 100 g Manner Eiswaffeln
- 5 Blätter Gelatine
- 600 g Doppelrahm-Frischkäse
- 125 g Zucker
- 250 g Schlagobers
- 1 Pkg. Vanillinzucker
- Öl für die Form
- 500 g Heidelbeeren gewaschen und verlesen
- Staubzucker