Nah&Frisch



sweetsandlifestyle.com Professional

# Heidelbeer-Cheesecake (no bake)

Griaß di Rezepte Früchte Sommer Topfenrezepte Torten

## Zubereitung

**Schwierigkeit:** ●●●○○

Boden
Die Butter schmelzen. Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und anschließend mit einem Nudelholz die Butterkekse zerbröseln. Die zerbröselten Butterkekse mit der geschmolzenen Butter vermengen. Die Brösel in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (Durchmesser 24cm) gleichmäßig verteilen und leicht andrücken. Für 15 Minuten kalt stellen.
Creme
Die Gelatine für 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die aufgetauten Heidelbeeren pürieren. Den Topfen mit dem Frischkäse, der Vanillepaste, dem Staubzucker sowie dem Zitronenabrieb und dem Zitronensaft verrühren. Anschließend die Masse dritteln. In ein Drittel der Masse 75g Heidelbeerpüree und 1,5 TL Spirulina Pulver einrühren. In ein weiteres Drittel das restliche Heidelbeerpüree und 1 TL Spirulina Pulver einrühren. Die Gelatine gut ausdrücken und bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen. 2 EL der weißen Masse einrühren. 3 EL der Gelatine-Masse in die weiße Masse einrühren. Die restliche Gelatine-Masse je zur Hälfte in die beiden anderen Massen mit dem Heidelbeerpüree einrühren.
Fertigstellung:
Auf dem gekühlten Butterkeksboden die dunkelblaue Masse gleichmäßig verteilen. Auf der dunkelblauen Masse vorsichtig die hellblaue Masse gleichmäßig verteilen und auf dieser anschließend die weiße Masse verteilen. Die Heidelbeeren waschen, gut abtropfen lassen und auf der weißen Masse verteilen. Die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen und gut durchkühlen lassen.
Tipp: Das Spirulina Pulver sorgt für die blaue Farbe. Wenn es weggelassen wird, werden die Creme-Schichten dank dem Heidelbeerpüree violett.

## Zutaten

- Boden
- 180g Butterkekse
- 90g Butter
- Creme
- 700g Topfen
- 500g Frischkäse natur
- 1 EL Vanillepaste
- Abrieb und Saft ½ Bio-Zitrone
- 120g TK-Heidelbeeren, aufgetaut
- 10 Blatt Gelatine
- 100g Staubzucker (bzw. nach Belieben)
- 2,5 TL Spirulina Pulver (optional)
- Fertigstellung
- 400g Heidelbeeren