



Heidelbeer-Torte mit Popcorn-Schokoladen-Boden



Zutaten

Menge

200 g	weiße Kuvertüre
40 g	Popcorn
1 Prise	Salz
50 g	Mandelblättchen
300 g	Heidelbeeren
2 EL	Heidelbeermarmelade
600 g	Doppelrahm-Frischkäse
150 g	Zucker
1	Vanilleschote
1/2	Bio-Zitrone
200 ml	Sahne
1 Päckchen	Instant-Gelatine

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Stück

Zubereitungszeit: 30 Min. + 4 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1757 kJ, 420 kcal, 30,2 g Kohlenhydrate, 9,1 g Eiweiß, 29,1 g Fett, 56 mg Cholesterin

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Fruchtig trifft auf cremig-sahnig! In unserer Heidelbeer-Torte vereinen sich super leckere Heidelbeeren, die noch nach Sommer schmecken, und eine cremige Schicht aus Frischkäse und Sahne - und das bekommst du ganz ohne den Ofen dafür anschmeißen zu müssen, denn die Heidelbeer-Torte ist ein No-Bake-Cake. Das Highlight haben wir dir aber noch gar nicht verraten: Der Boden ist besonders außergewöhnlich, denn er besteht aus Popcorn gemixt mit Schokolade und Mandeln. Das musst du ausprobieren!

Step 1:

Zuerst kümmerst du dich um den Boden der Torte. Dazu die Kuvertüre hacken und über einem Wasserbad vorsichtig schmelzen lassen. In der Zwischenzeit das Popcorn grob hacken und mit den Mandelblättchen und einer Prise Salz mischen. Nun alles zur flüssigen Schokolade geben und gut durchmischen.

Step 2:

Anschließend ein Stück Backpapier auf dem Boden einer Springform auslegen und die Popcorn-Masse darauf verteilen.

Step 3:

Den Boden nun 30 Minuten kalt stellen. In der Zwischenzeit die Heidelbeeren zusammen mit der Marmelade in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Dann solltest du die Heidelbeermasse vollständig auskühlen lassen.

Step 4:

Währenddessen den Frischkäse zusammen mit dem Zucker, dem Mark der Vanilleschote sowie dem Saft und Abrieb der Zitrone cremig rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Frischkäsemasse heben. Anschließend die Instant-Gelatine einrühren und zwei Drittel der Heidelbeermasse unterheben.

Step 5:

Die Frischkäse-Masse auf den Popcornboden streichen, die restlichen Heidelbeeren darauf geben und mit der Gabel zu einem hübschen Muster vermischen. Nun muss der Kuchen für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltgestellt werden, damit er schön fest wird.