

## Blaubeer-Bananen-Muffins

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Torte  
Sahne  
Blaubeeren  
Ricotta

### \* BODEN

100 g Zwieback  
100 g Butter  
1 pk Dr. Oetker Finesse  
; gerieb. Zitronenschalen

### \* FÜLLUNG

6 Blatt Gelatine, weiß  
250 g Ricotta (ital. Frischkäse)  
250 g Blaubeeren  
75 g Zucker  
1 Msp. gerieb. Muskatnuß  
200 g Schlagsahne

### \* ZUM EINSTREICHEN

1 pk Sahnesteif  
1 ts Zucker  
300 g Sahne

### \* AUßERDEM

1 pn gerieb. Muskatnuß

### \* QUELLE

- Gugelhupf 5/98  
- erfaßt von Horst Aderhold  
- am 06.09.98

BODEN Zwieback in einen Gefrierbeutel geben, mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Butter im Topf schmelzen, Zitronenschale und Zwiebackbrösel gut unterrühren. Masse in einer Springform (20 cm, gefettet, Boden mit Backpapier ausgelegt) zu einem glatten Boden andrücken. \*\*\*\*\*

FÜLLUNG Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und auflösen. Ricotta mit Blaubeeren pürieren. Zuerst Zucker und Muskat, dann Gelatine unterrühren. Masse so lange kalt stellen, bis sie anfängt zu gelieren. Sahne steif schlagen, unterheben, alles in die Springform füllen, glattstreichen. Torte 3 Stunden kalt stellen. \*\*\*\*\*

ZUM EINSTREICHEN Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Torte aus der Form

lösen, mit Sahne (2 EL. zurück lassen) einstreichen. Übrige Sahne mit der runden Seite eines Teelöffels ungleichmäßig auf der Torte verteilen (Wellen formen), mit etwas Muskat bestäubt servieren. \*\*\*\*\*