

Blaubeer-Ricotta-Torte

Dieses PDF Rezept wurde von 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 Msp. gerieb. Muskatnuß

* QUELLE

Gugelhupf 5/98
erfaßt von Horst Aderhold
am 06.09.1998

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. *****