

SKÖN OCH KREATIV

ZUTATEN

(für eine kleine Springform,
Durchmesser 15 -18 cm)

5 Eier
1 Prise Salz
130 g Zucker
1 EL Vanilleextrakt
180 g Mehl

200 g Frischkäse
250 g Magerquark
300 g Heidelbeeren

Blueberry
Cream Cheese Cake

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 170° Ober-/Unterhitze vorheizen. 3 Springformen vorbereiten und mit Papier auskleiden. Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit der Vanille verrühren und unterziehen. Das Mehl sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig auf die Formen verteilen und jeweils 15-20 Minuten backen. Am besten ihr verlasst euch auf die Stäbchenprobe, die Böden sollten nur leicht braun sein. Die Böden dann auskühlen lassen.

Die Heidelbeeren waschen und in einen Topf geben. Das ganze leicht zu einem Kompott einkochen und dann abkühlen lassen.

Für die Frischkäse-Masse Quark und Frischkäse miteinander verrühren. 2-3 Esslöffel Heidelbeeren zerdrücken und unter die Masse rühren. Sie geben ihr eine leichte Farbe.

Zum Zusammensetzen des Törtchens den ersten Boden mit 1/4 der Creme bestreichen. Anschließend den zweiten Boden daraufsetzen und diesen ebenfalls mit 1/4 der Frischkäse-Creme bestreichen. Den letzten Boden daraufsetzen und diesen wieder mit einem Viertel bestreichen und glatt ziehen. Das Törtchen und die restliche Creme für kurze Zeit in den Kühlschrank stellen und etwas kühlen. Anschließend mit dem letzten Viertel der Creme an den Seiten umhüllen. Die Torte nochmals in den Kühlschrank geben. Etwa 20 Minuten vor dem Servieren herausnehmen und das Heidelbeer-Kompott darauf verteilen.