

## Blaubeer-Frischkäsetorte

### Zutaten für 12 Stücke:

#### Für den Boden

50 g kalifornische Walnüsse  
150 g Zwieback  
150 g weiche Butter

#### Für den Belag

6 Blatt weiße Gelatine  
800 g Frischkäse (16% Fett)  
70 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 unbehandelte Orange  
300 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)  
1 Päckchen Tortengusspulver rot  
250 ml roter Johannisbeersaft  
1 EL Zucker



### Zubereitung:

1. Walnüsse in einer Moulinette fein mahlen. Zwieback in einen großen Gefrierbeutel geben. Beutel verschließen und mit einem Nudelholz den Zwieback fein zerkrümeln. Walnüsse, Zwieback und Butter verkneten. Den Boden einer Springform (22 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Zwiebackmasse als Boden hineindrücken. Form 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse mit Vanillinzucker und Zucker verrühren. Orange abspülen, Schale abreiben und unter die Frischkäsemasse rühren. Orange auspressen und den Saft erhitzen. Ausgedrückte Gelatine in dem Orangensaft auflösen, 1-2 EL Frischkäse untermischen und dann zügig unter die übrige Käsemasse ziehen. Anschließend auf dem Tortenboden verstreichen und 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Wilde Blaubeeren auf einem Sieb auftauen lassen. Vorsichtig mit Küchenpapier trocken tupfen. Tortenguss nach Anleitung mit Johannisbeersaft und Zucker zubereiten. Blaubeeren untermischen und auf dem Frischkäse verteilen. Guss fest werden lassen. Springformring entfernen und die Torte auf eine Tortenplatte setzen.

**Zubereitungszeit:** ca. 35 Minuten + Kühlzeit

### Nährwertangaben pro Stück ca.:

Energie: 356 kcal / 1483 kJ  
Eiweiß: 7,4 g  
Fett: 24,4 g  
Kohlenhydrate: 26 g

Wild Blueberry Association of North America  
Ansprechpartner: mk<sup>2</sup> gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,  
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,  
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de  
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada  
Abdruck honorarfrei  
Zwei Belegexemplare erbeten

