

Blaubeer-Quark Torte



Zutaten für den Boden:

175 g Mürbekekse oder Butterkekse, zerbröseln
50 g geriebene Mandeln
75 g geschmolzene Butter

Zutaten für den Belag:

225 g Quark
50 g Zucker
1 getrenntes Ei
150 g Creme Double, oder Mascarpone
275 g Blaubeeren
12 Blatt Gelatine
etwas Zitronensaft

Kühlzeit: Die Torte braucht gute fünf Stunden bis sie fest ist.

Die Kekse in einem Plastikbeutel mit dem Nudelholz zerkleinern. Die Tortenform mit Backpapier auslegen. Die Butter in einem Topf schmelzen. In einer Schüssel die geriebenen Mandeln, Kekse und die Butter vermischen. Die Masse mit einem Löffel auf den Boden der Tortenform drücken und im Kühlschrank kalt stellen. Dadurch wird die Butter wieder fest und man hat einen fertigen Tortenboden.

Das Ei trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. In einer Schüssel das Eigelb, Zucker, Quark und das Creme Double zu einer Creme schlagen. Eine Hand voll Blaubeeren für die Dekoration zur Seite stellen. Die restlichen Beeren mit dem Mixer pürieren und unter die Quarkmasse mengen. Zum Schluss das Eiweiß vorsichtig unterrühren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und anschließend in ein wenig Zitronensaft auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Die fertige Masse auf den gekühlten Keksboden gießen und im Kühlschrank mindestens 5 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit den restlichen Blaubeeren und etwas Puderzucker dekorieren.