

Heidelbeer-Törtchen

Für zwei Personen

300 g Heidelbeeren	1 unbehandelte Zitrone	100 g Vollkorn Butterkekse
250 g Magerquark	50 g Butter	50 g weiße Kuvertüre
200 g Schlagsahne	1 Pck. Sahnesteif	50 g Zucker
2 Pck Vanillezucker	2 TL Speisestärke	1 EL Agar Agar oder Pulvergelatine

Die Butterkekse zerbröseln. Einen Topf mit ausreichend Wasser für das Wasserbad erwärmen, die Kuvertüre mit der Butter darin schmelzen, anschließend mit den Kekskrümeln vermengen. Das Ganze auf dem Boden eines Servierringes andrücken und in das Gefrierfach stellen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Sahne gemeinsam mit dem Sahnesteif steif schlagen, den Magerquark, zwei Esslöffel Zitronensaft, die Pulvergelatine und den Zucker unterheben. Anschließend alles cremig schlagen, auf dem Keksboden platzieren und abermals in den Gefrierschrank stellen. Einen Topf mit zwei Esslöffeln Wasser und den Heidelbeeren aufkochen lassen, den Vanillezucker hinzufügen und fünf Minuten lang köcheln lassen. Die Speisestärke mit zwei Esslöffeln Wasser anrühren und zu den Heidelbeeren geben. Das Ganze köcheln lassen, bis die Heidelbeeren eingedickt sind. Die Keks-Sahne-Masse aus dem Gefrierfach nehmen und die Heidelbeeren darauf verteilen. Die Heidelbeer-Törtchen auf Tellern anrichten und servieren.

Franziska Schmitt am 29. August 2013