

# Heidelbeer-Creme-Törtchen

**Für zwei Personen**

**Für den Boden:**

75 g Löffelbiskuits      50 g Heidelbeeren      50 g Butter

**Für die Füllung:**

100 g Mascarpone      100 g Naturfrischkäse      1 Vanilleschote  
1 Limette      75 g Zucker      1 Beutel Sofortgelatine

**Für den Guss:**

200 g Heidelbeeren       $\frac{1}{2}$  Limette

**Für den Boden:**

Den Servierring auf einen Teller stellen. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Löffelbiskuits mit einer Teigrolle oder einem Fleischklopfer gut zerdrücken. Einen Teelöffel davon zum Garnieren beiseitelegen.

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Die feinen Brösel dazugeben und gut verrühren.

Die Masse in den Servierring geben und kurz im Gefrierfach erkalten lassen. Anschließend mit frischen Heidelbeeren belegen.

**Für die Füllung:**

Mascarpone und Frischkäse mit halbem Päckchen Sofortgelatine verrühren. Vanilleschote halbieren aufschneiden und das Mark von einer Hälfte auskratzen. Das Mark, die halbe Schote und Zucker, je nach Geschmack, zur Mascarpone-Frischkäse-Masse geben. Limette auspressen. Etwas Limettensaft und Abrieb der Limette unterheben.

Vanilleschote entfernen. Mascarpone-Frischkäse-Masse auf die Heidelbeeren geben. Anschließend kurz ins Gefrierfach stellen.

**Für den Guss:**

Die Heidelbeeren pürieren und über die Mascarpone-Frischkäse-Masse geben. Etwas Heidelbeerpüree auf einen Teller ziehen, Törtchen darauf setzen und mit Heidelbeeren und Limettenabrieb garnieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Katrin Bruns am 13. September 2018