

Heidelbeer-Frischkäse-Kuchen

Für vier Portionen

Für den Teig:

100 g Butter	100 g Zucker	1 EL Vanillezucker
2 Eier	100 g Mehl	1 TL Backpulver
50 g gehackte Mandeln	1 EL Zucker	

Für den Belag:

200 g Doppelrahm-Frischkäse	$\frac{1}{2}$ Zitrone	150 g Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif	3 EL Puderzucker	300 g Heidelbeeren
1 Handvoll Baisers	Minze zur Garnitur	

Außerdem:

1 Springform	Backpapier
--------------	------------

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Backpapier in den Boden der Springform spannen.

Butter mit dem Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel geschmeidig rühren. Eier einzeln zugeben und je eine Minute unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Buttermischung rühren.

Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. Mit den Mandeln und dem Zucker bestreuen. Auf dem Rost in den Backofen schieben und 20 Minuten backen. Anschließend aus der Form lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Für die Füllung den Frischkäse mit Zitronensaft verrühren. Sahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes anschlagen. Puderzucker und Sahnesteif zugeben und die Sahne steif schlagen. Sahne unter die Frischkäsemasse heben. Frischkäsecreme mit einem Löffel auf dem ausgekühlten Boden verteilen und gleichmäßig verstreichen.

Die Heidelbeeren, verlesen, abbrausen und gut abtropfen lassen. Heidelbeeren auf die Frischkäsecreme streuen. Baisers grob zerdrücken und auf die Torte streuen. Mit Minzeblättchen garnieren. Torte in Stücke schneiden und servieren.

Horst Lichter am 12. September 2015