

Heidelbeer-Törtchen

Für zwei Personen

Für den Teig:

100 g Haferkekse 30 g Butter 1 Zweig Thymian

Für die Frischkäse Masse:

1 Zitrone, Saft, Abrieb 100 g Frischkäse 3 EL griech. Joghurt

1 EL Puderzucker 1 TL Gelatine-Pulver

Für die Heidelbeeren:

150 g Heidelbeeren 1 TL Gelatine-Pulver 1 EL Puderzucker

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Zeste Heidelbeeren 1 Haferkeks

2 Zitronen-Thymian

Für den Teig:

Die Haferkekse in einen Plastikbeutel geben und mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Mit der Butter und etwas Thymian vermengen.

In einem Dessertring die Keksmasse verteilen und sanft andrücken. In den Kühlschrank stellen.

Für die Frischkäse Masse:

Frischkäse, Joghurt, Puderzucker und etwas Zitronensaft und -abrieb mischen. Etwas Creme beiseitestellen. Danach Gelatine dazumischen.

Die Masse auf dem Keksboden verteilen.

Für die Heidelbeeren:

Heidelbeeren mit einem Stabmixer zerkleinern, etwas zur Seite stellen.

Danach Gelatine und Puderzucker dazu mischen. Die Masse auf die Frischkäsecreme gießen. Törtchen in den Tiefkühler stellen.

Für die Garnitur:

Nach ca. 15 Minuten Törtchen herausnehmen, aus dem Ring lösen, mit Heidelbeeren, etwas Creme, Keksbrösel, Zitronenzeste und Thymianblüte garnieren.

Anemone Vogels am 15. August 2024