

# Heidelbeer-Quark-Torte (ohne Backen)

Zutaten:

150g Butter  
200g Löffelbiskuits  
6 Blatt Gelatine  
400g Heidelbeeren  
100g Zucker  
1 Zitrone unbehandelt  
500g Magerquark  
250g Schlagsahne

- Butter schmelzen
- Löffelbiskuits in eine Tüte oder ein Handtuch legen und mit einem Nudelholz oder Fleischklopfer in Brösel rollen oder klopfen
- Geschmolzene Butter zu den Biskuits geben und mischen
- 26er Springform (also Durchmesser 26cm) fetten oder mit Backpapier auslegen
- Nasse Brösel in die Form 26er Springform (also Durchmesser 26cm) geben, gleichmäßig verteilen und mit der flachen Hand vorsichtig andrücken, so dass der Kuchenboden entsteht
- Gelatineblätter in Schüssel mit kaltem Wasser legen und einige Minuten einweichen lassen bis sie labbrig sind
- Hälfte der Heidelbeeren (frisch, gefroren o. im Glas) mit Zucker pürieren
- Schale der naturreinen Zitrone abreiben und Zitrone auspressen
- Labbrige Gelatineblätter mit der Hand ausdrücken und in etwas Wasser oder Heidelbeersaft erwärmen, so dass die Gelatine flüssig wird
- Sahne steif schlagen
- Quark + Zitronensaft + Zitronenschale + Heidelbeerpüree + ganze Heidelbeeren mischen
- Zu der Gelatine drei EL Quarkgemisch geben → Dieses Gemisch dann vorsichtig zur restlichen Quarkmasse
- Steif geschlagene Sahne unterheben
- Das ganze vorsichtig auf den Boden schütten
- 3 Stunden in den Kühlschrank stellen

GUTEN APPETIT!