



BLUEBERRY CHEESECAKE - SALLYS TORTE

QimiQ AVANTAGES



20



simplement



INGRÉDIENTS POUR 0 MOULE À CHARNIÈRE Ø 22 CM

FÜR DEN BRÖSELBODEN

100 g Biscuits à la cuillère

80 g Beurre, liquide

FÜR DIE HEIDELBEER-CHEESECAKEMASSE

100 g Myrtille(s), surgelé

100 g QimiQ Whip , réfrigéré

120 g Fromage frais

35 g Sucre glace

1 cc Essence de vanille

15 g Féculé de maïs

2 Œuf(s)

2 cs Jus d'un citron

FÜR DEN BISKUIT

1 Œuf(s)

1 pincée Sel

1 cc Essence de vanille

12 g Sucre

100 g Farine

20 g Poudre de cacao

FÜR DIE VANILLECREME

350 g QimiQ Whip , réfrigéré

50 g Sucre glace

350 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses

1 cc Essence de vanille

3 cs Jus d'un citron

4 Sanapart

ZUM BESTREICHEN

300 g Myrtille(s), surgelé

50 g Sucre

1 cc Jus d'un citron

ZUM DEKORIEREN

30 g chocolat, noir

1 Myrtille(s), frais

PRÉPARATION

1. Für den Boden: Die Biskotten zerbröseln und mit der flüssigen Butter verrühren. In einen Backring mit 22 cm Durchmesser füllen, festdrücken und 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180° O/U backen. Anschließend auskühlen lassen.
2. Für die Heidelbeer-Cheesecakemasse: Die Heidelbeeren so lange einkochen lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist und anschließend abkühlen lassen. Den Frischkäse glattrühren und mit dem QimiQ (oder Sahne), Puderzucker, Vanilleextrakt, Stärke, Eier und Zitronensaft cremig rühren. Anschließend die Heidelbeermasse einrühren. Auf den abgekühlten Keksboden füllen und bei 115° O/U für 30-35 Minuten fertigbacken. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

3. Für den Biskuit: Die Eier mit dem Salz, Vanilleextrakt und dem Zucker etwa 10 Minuten cremig rühren bis die Masse fast steif ist. Mehl und Kakao mischen und sieben, zur Masse dazu geben und sehr vorsichtig unterheben.
Den Teig in einen sauberen, vorbereiteten Tortenring mit 22 cm Durchmesser geben und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C für etwa 17 Minuten backen. Den Biskuit abkühlen lassen. Mit einem Tortenmesser 1 Mal durchschneiden, so dass 2 Böden entstehen.
4. Für die Vanillecreme: QimiQ Whip mit Puderzucker und Vanilleextrakt anschlagen. Den Topfen zugeben und mit Zitronensaft, Vanilleextrakt und Sanapart steif schlagen.
5. Für die Marmelade: Die Heidelbeeren gemeinsam mit dem Zucker und Zitronensaft in einem Topf aufkochen lassen und etwa 5 Minuten einkochen, bis die Früchte eingedickt sind. Danach abkühlen lassen.
6. Torte zusammensetzen: Den Cheesecake im Tortenring lassen und mit etwa 2 EL der Vanillecreme bestreichen. Dann den ersten Biskuitboden auflegen. Mit der Hälfte der Marmelade bestreichen, etwa 1/3 der Vanillecreme darüber verteilen. Den zweiten Tortenboden aufsetzen, mit der übrigen Marmelade bestreichen, das zweite Drittel der Vanillecreme darüber verteilen. Das restliche Drittel wird für die Dekoration verwendet.
7. Dekorieren: Die Torte etwa 4 Stunden kühlen. Auf eine Tortenplatte setzen, aus dem Tortenring herauslösen, die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle einfüllen und Tupfen auf die Torte spritzen. Die Kuvertüre in einen Spritz- oder Gefrierbeutel füllen, verschließen und im Wasserbad schmelzen. Eine Spitze wegschneiden und die Torte mit der flüssigen Schokolade verzieren. Mit Blaubeeren belegen und servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Sally <3