



Blaubeer-Torte im Ombré-Look

Zutaten Boden:

15 St. Löffelbiskuits
100g Butter

Zubereitung Boden:

Die Löffelbiskuits zerkleinern und mit der flüssigen Butter vermengen und dann den Bröselteig in einen 20 cm Tortenring drücken. Den Boden für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Zutaten Creme:

500g Blaubeeren (aus dem Glas)
500g Quark
250g Mascarpone
200g Sahne
150g Puderzucker
20g Vanillezucker
Saft aus 1/2 Zitrone
9 Blatt Gelatine

Zubereitung Creme:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Blaubeeren pürieren. Sahne steif schlagen und kühl stellen. Quark, Mascarpone mit dem Zucker und dem Zitronensaft verrühren.

Beerenpüree in einem Topf erhitzen, dann die Gelatine ausdrücken dazu geben und kurz aufkochen. Die Hälfte des Beerenpürees umfüllen und auf Handwärme abkühlen lassen. Von der Quarkmasse einen Esslöffel abnehmen und gut mit der Blaubeergelatinemasse verrühren nun löffelweise mit 1/3 der Quarkmasse gut vermischen. 1/3 der Sahne abnehmen und unterheben. Auf den abgekühlten Tortenboden geben und glattstreichen und für 30 Min. kühl stellen.

Die zweite Cremeschicht:

Blaubeerpüree 2/3 abnehmen und auf Handwärme abkühlen lassen. Diesmal die Hälfte der Quarkmasse und die Hälfte der Sahne hinzugeben und genauso weiterverfahren wie bei der ersten Schicht. Die zweite Schicht vorsichtig auf die untere geben und wieder für 30 Min. kühl stellen.

Die dritte Cremeschicht:

Die restlichen Zutaten genauso wie bei den anderen Schichten verarbeiten und wieder für 30 Min. kühl stellen.

Zubereitung Blaubeerspiegel:

150g Blaubeersaft (Saft aus dem Glas oder frisch pürierte Blaubeeren, dann aber vorher durch ein Sieb streichen) 10g Vanillezucker 5g Stärke. Alle Zutaten gut miteinander verrühren, in einem Topf kurz aufkochen lassen und Handwarm abkühlen lassen. Nun auf der Torte gleichmäßig verteilen.

Die Torte über Nacht kaltstellen.