

Schnelle Frischkäsetorte mit Heidelbeeren



Zutaten

125g	Löffelbiskuit
150g	Butter
evtl. 80g	Haselnusskrokant
120ml	kaltes Wasser
60g	Zucker
2 Pck.	Tortenguss
500g	Frischkäse
200g	Vanille-Joghurt
1 Prise	ger. Zitronenschale
350g	Heidelbeeren
2 EL	Zucker
250ml	Wasser

Zubereitung

Löffelbiskuit zerbröseln und mit der Butter vermengen. Je nach Bedarf den Haselnusskrokant untermengen. Auf den Boden einer gefetteten Springform auslegen und andrücken.

Das Wasser mit dem Zucker und 1 Pck. Tortenguss in einem Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Frischkäse, Vanille-Joghurt und die Zitronenschale vermengen und mit der Tortengussmasse verrühren. Die Creme auf dem Bröselboden verteilen. Die Heidelbeeren auf die Frischkäsemasse geben.

Die andere Pck. Tortenguss mit den 250ml Wasser und 2 EL Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Die Tortengussmasse über die Heidelbeeren geben.

Fertig!