

Heidelbeer Torte mit Waffel-Biskotten-Boden

ZUBEREITUNG

Butter in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen. Biskotten und 85 g Eiswaffeln fein zerbröseln, mit der Butter mischen. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden leicht mit Öl ausstreichen. Bröselmasse hineingeben. Mit den Händen zu einem flachen Boden drücken, ca. 30 Minuten kaltstellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse mit Zucker und Vanillinzucker verrühren. 150 ml Wasser erwärmen, die ausgedrückte Gelatine im Wasser auflösen. Etwas Creme in die Gelatine rühren, dann alles unter die restliche Creme mischen. 250 g Schlagobers steif schlagen und unterheben. Creme in die Form geben und glattstreichen 3–4 Stunden kaltstellen. Heidelbeeren mit etwas Staubzucker verrühren



ZUTATEN

175 g Butter

150 g Manner Biskotten

100 g Manner Eiswaffeln

5 Blätter Gelatine

600 g Doppelrahm-Frischkäse

125 g Zucker

250 g Schlagobers

1 Pkg. Vanillinzucker

Öl für die Form

500 g Heidelbeeren
gewaschen und verlesen

Staubzucker