



Heidelbeer-Orangen-Torte

Zeit gesamt
2h 30min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	100 g
Löffelbiskuits	150 g
Mandeln, gemahlen	50 g
Blattgelatine	6 g
Heidelbeeren, frisch	200 g
Orangen	5 St.
Frischkäse, natur	500 g
Zucker	120 g
Schlagsahne	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Springform 28 cm Durchmesser, Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Gefrierbeutel

1. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. In einem Gefrierbeutel Löffelbiskuits fein zerbröseln und mit Mandeln mit der Butter vermengen. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform verteilen und leicht festdrücken. Keksboden kühl stellen.

2. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Heidelbeeren waschen und ggf. verlesen. 4 Orangen mit einem scharfen Messer schälen, sodass auch die weiße Innenhaut entfernt wird. Durch v-förmige Schnitte Orangenfilets herausschneiden. Austretenden Saft dabei auffangen.

3. In einer Schüssel Frischkäse mit Zucker und 6 EL Orangensaft verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. schmelzen. 1 EL Frischkäsecreme unterrühren, dann diese Masse unter die übrige Creme ziehen. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. Unter die Frischkäsecreme heben.

4. Frischkäsecreme etwa 1 cm hoch auf dem Keksboden verteilen. Orangenfilets und Beeren bis auf 2 EL darauf verteilen, übrige Creme darüberstreichen. Zurückbehaltene Heidelbeeren darauf verteilen und vorsichtig hineindrücken. Torte im Kühlschrank mind. 2 Std. fest werden lassen.

5. Zum Servieren übrige Orange heiß waschen, trocken und in hauchdünne Scheiben schneiden. Scheiben bis zur Mitte einschneiden und zu Spiralen drehen. Heidelbeer-Orangen-Torte aus der Form lösen und damit verzieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	222 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	12 g