

SchokoladenFee

Foodblog aus Leidenschaft



www.schokoladenfee.net



Zubereitung

Für die Tortenmasse die flüssige Sahne in eine Schüssel füllen und 30 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Die Sahne mit dem Mascarpone glatt verrühren.

Mit einem Handmixer oder der Küchenmaschine steif schlagen. Nach und nach den Zucker hinzugeben.

Die Form mit Frischhaltefolie auskleiden. Den Boden mit einer Schicht Mascarponesahne und einer Lage Kekse bedecken. Die Kekse sollten nicht den Rand der Form erreichen.

Die Schichten zweimal wiederholen. Anschließend für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Dekoration die Konfitüre sehr fein pürieren. Kekse zerbröseln.

Torte auf eine Kuchenplatte stürzen und mit der Konfitüre überziehen. Heidelbeeren und Kekskrümel darauf verteilen.

Guten Appetit!

Blaubeer Vollkorn Torte

ohne Backen

Zutaten

Tortenform: 15 - 18 cm Ø

400 g **Sahne**

300 g **Mascarpone**

70 g **Zucker**

300 g **Vollkornkekse**

Dekoration:

150 g **Blaubeerkonfitüre**

3 **Vollkornkekse**

150 g **Blaubeeren**

Kategorie: Kuchen/Torten