

Blueberry-Cream-Cheesecake mit Crunchyboden



300 g	TK-Heidelbeeren
100 g	Butter
75 g	Mandelkerne (mit Haut)
100 g	Butterkekse
6 Blatt	weiße Gelatine
1	Bio-Zitrone
100 g	Schlagsahne
400 g	Doppelrahmfrischkäse
150 g	Vollmilchjoghurt
150 g	Zucker
2 EL	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker

Zubereitung

- 1 Beeren bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Den Boden einer Springform (20 cm Ø) leicht ölen. Butter im Topf schmelzen. Mandeln grob hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
- 2 Kekse grob zerbröseln. Beides mit der flüssigen Butter gut mischen. Die Masse gleichmäßig als Boden in die Form drücken und ca. 30 Minuten kalt stellen.
- 3 5 Blatt und 1 Blatt Gelatine getrennt in kaltem Wasser einweichen. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben. Zitrone halbieren und auspressen. Sahne steif schlagen und kalt stellen.
- 4 Frischkäse, Joghurt, 150 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und 3 EL Zitronensaft mit den Schneebesen des Rührgeräts kurz glatt rühren. 5 Blatt Gelatine ausdrücken, bei sehr schwacher Hitze (wichtig!) auflösen und vom Herd ziehen.
- 5 2 EL Frischkäsecreme einrühren, dann in die übrige Creme rühren. Sahne sofort unterheben. Creme auf den Bröselboden streichen und ca. 30 Minuten kalt stellen.
- 6 Heidelbeeren und 2 EL Zucker mit einem Stabmixer fein pürieren. 1 Blatt Gelatine ausdrücken, bei sehr schwacher Hitze auflösen und vom Herd ziehen. Erst 1 EL Heidelbeerpüree einrühren. Dann in das übrige Püree rühren.
- 7 Püree auf die Frischkäsecreme geben und gleichmäßig verteilen. Torte zugedeckt mind. 4 Stunden kalt stellen.