



## BLAUBEER-RICOTTA-TORTE

**ETWAS ÜBUNG ERFORDERLICH**  
40 Minuten

### Crunch-Boden:

100 g Zwieback  
100 g Butter  
6 g geriebene Zitronenschale

### Füllung:

6 Blätter Gelatine weiß  
150 g Blaubeeren  
250 g Ricotta  
75 g Zucker  
1 Messerspitze gemahlene Muskatnuss  
200 g Sahne

### Zum Einstreichen:

300 g Sahne  
100 g Blaubeeren  
1 Päckchen Sahnesteif  
1 TL Zucker  
etwas Muskat

- 1** Zwieback in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller fein zerbröseln. Butter in einem Topf zerlassen, mit Zitronenschale und Zwiebackbrösel gut vermengen. Masse in einer Springform zu einem glatten Boden andrücken.
- 2** Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Blaubeeren waschen und abtropfen lassen. Ricotta mit 150 g Blaubeeren pürieren, dann mit Zucker und Muskat mit einem Schneebesen verrühren.
- 3** Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL der Blaubeer-Ricotta-Masse mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann die übrige Masse zugeben. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Füllung in die Springform geben und auf dem Boden glatt streichen. Torte 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 4** Zum Einstreichen die Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Torte aus der Form lösen, mit Sahne (2 EL zurücklassen) einstreichen. Die übrige Sahne mit der runden Seite eines Teelöffels ungleichmäßig auf der Torte verteilen, mit Blaubeeren und etwas Muskat bestreuen, anschließend servieren.