

Leichte Verpoorten-Buttermilchtorte mit Heidelbeeren

Zutaten

200 g Mürbteigkekse
75 g Butter
400 g Quark
400 ml Buttermilch
200 ml Vanillejoghurt
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
80 g Zucker
12 Blatt Gelatine
4 kleine Schälchen Blaubeeren
1 Pkg Tortenguss
50 g Zucker
200 ml Sahne
50 g Kuvertüre



Zubereitung

Für den Tortenboden die Kekse in einem Frischhaltebeutel mit einem Nudelholz zermahlen. Die Butter erwärmen, bis sie flüssig ist und mit den zerbröselten Keksen verrühren. Noch warm in einer Springform verteilen und fest andrücken. Kalt stellen.

Die Gelatine einweichen und in ein paar Esslöffeln erwärmter Buttermilch auflösen. Die übrige Buttermilch mit dem Zucker, dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, dem Vanillejoghurt und dem Quark cremig verrühren. Die Gelatinebuttermilch ebenfalls hinzufügen und gut verrühren.

Die Heidelbeeren waschen und auf dem Keksboden verteilen. Den Tortenguss mit Zucker anrühren und auf die Heidelbeeren geben. Mit der Eierlikör-Buttermilchmasse auffüllen. Glatt streichen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Die restliche Sahne steif schlagen, nach Belieben mit Blaubeersaft oder Lebensmittelfarbe einfärben. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Den Tortenrahmen lösen und auf den Rand die flüssige Schokolade streichen, sodass sie ein wenig an der Torte hinabläuft. Sahnehäubchen aufspritzen und mit Heidelbeeren und geraspelter Schokolade ausgarnieren.

[Link zum Rezept: Leichte Verpoorten-Buttermilchtorte mit Heidelbeeren](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de