



Blueberry Pie

Zeit gesamt
🕒 6h

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Mandeln, gehackt	50 g
Butter	80 g
Kuvertüre, zartbitter	50 g
Bio Limetten	1 St.
Butterkekse	170 g
Heidelbeeren, tiefgefroren	250 g
Brauner Zucker	50 g
Speisestärke	40 g
Wasser	25 g
Skyr, natur	500 g
Puderzucker	80 g
Vanilleextrakt	1 TL
Schlagsahne	200 g
San-apart	7 TL
Heidelbeeren, frisch	300 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, große Pfanne, Handrührgerät mit Schneebesens,
Backing, verstellbar, Tortenretter

1. Keksboden

Gib die gehackten Mandeln in eine kleine Pfanne und röste sie ohne Fett, bis sie etwas Farbe angenommen haben. Gib die Butter dazu und schmilz sie in der Pfanne. Schalte den Herd aus, hacke die Zartbitterkuvertüre und gib sie zur flüssigen Butter, sodass sie in der Restwärme schmelzen kann. Reibe die Limettenschale ab und zerbrösele die Butterkekse in einer großen Schüssel. Verrühre alle Zutaten gut miteinander. Stelle einen Tortenring (20 cm Durchmesser) auf einen mit Backpapier belegten Tortenretter. Fülle nun die Keksmasse ein und drücke sie am Boden flach, das geht am besten mit einer Burgerpresse oder einem Glas. Stelle den Keksboden etwa 30 Minuten kalt und stelle in der Zwischenzeit die Blaubeer-Fruchteinlage und die Sahnecreme her.

2. Blaubeer-Fruchteinlage

Verrühre die tiefgefrorene Heidelbeeren mit Rohrzucker, Speisestärke und Wasser in einem Topf und lasse sie aufkochen, hierbei dicken die Heidelbeeren ein. Fülle sie um und lasse sie lauwarm abkühlen.

3. Sahnecreme

Verrühre den Skyr mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt. Rühre die Sahne langsam ein und schlage die Creme mit San-apart steif.

4. Torte schichten

Nimm den Keksboden aus dem Kühlschrank, fülle die Blaubeer-Fruchteinlage ein und verteile sie mittig auf dem Keksboden, sodass ein Rand frei bleibt. Streiche die Sahnecreme schön glatt darauf. Stelle die Torte für etwa 4 Stunden in den Kühlschrank.

Tipp: Wenn du eine Eistorte zubereiten möchtest, kannst du die Torte 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen, statt sie im Kühlschrank zu kühlen.

5. Dekoration

Setze die Torte auf eine Tortenplatte, entferne den Tortenring und dekoriere die Torte mit den frischen Heidelbeeren. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	300 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	13 g