



Einfache Heidelbeer-Tarte

Zeit gesamt
🕒 3h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	100 g
Blattgelatine	6 St.
Butterkekse	200 g
Haselnusskerne, gemahlen	100 g
Zitronen	1 St.
Heidelbeeren, frisch	600 g
Frischkäse, natur	300 g
Zucker	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Tarteform, Sieb, Pürierstab, Gefrierbeutel

1. Eine Springform am Boden mit Backpapier auskleiden. In einem Topf Butter auf niedriger Stufe ca. 2–3 Min. schmelzen und beiseitestellen. Derweil in einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mithilfe eines Nudelholzes sehr fein zerbröseln. In einer Schüssel feine Keksbrösel mit Haselnüssen und geschmolzener Butter mischen, gleichmäßig in der Springform verteilen und fest andrücken. Dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Im Kühlschrank beiseitestellen.
3. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Heidelbeeren waschen. In einem hohen Gefäß Heidelbeeren mit Frischkäse fein pürieren. Zucker und 2 EL Zitronensaft unterrühren.
4. Blattgelatine ausdrücken und in einem Topf auf niedriger bis mittlerer Stufe erwärmen, bis sie flüssig ist. 1–2 EL Frischkäse vorsichtig einrühren. Anschließend Gelatine in eine Schüssel geben und mit Beerenfrischkäse verrühren. Mischung auf dem Keksboden verteilen und im Kühlschrank ca. 3 Std. komplett durchkühlen lassen.
5. Heidelbeer-Tarte aus dem Kühlschrank nehmen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Heidelbeer-Tarte nach Belieben mit frischen Beeren und Minze garnieren. Statt frischen kannst du auch gefrorene Heidelbeeren nehmen. Diese vor dem Pürieren auftauen lassen. Mit gefrorenen Heidelbeeren wird die Creme etwas blauer.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	205 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	13 g