

## Heidelbeer-Quarktorte

### Zutaten für 24 - 26cm Springform

#### Mürbeteigboden

150	g	Mehl	
80	g	Butter, zimmerwarm	
2	EL	Zucker	
1	P	Vanillezucker	
½		Zitrone	Schale abgerieben.
1	Prise	Salz	
1		Eigelb	
1	EL	Kaffeerahm	Alle Zutaten zu einem Teig zusammenfügen. Auf Springformboden gleichmässig auswallen (Baktrennpapier). Mehrmals mit Gabel einstechen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C 20 Minuten goldbraun backen, auskühlen lassen.

#### Füllung

3		Eigelbe	
120	g	Zucker	
1	P	Vanillezucker	Rühren bis die Masse hell wird.
250	g	Halbfettquark	
150	g	Rahmquark	
200	g	Heidelbeergelee	Quark und Gelee gut verrühren und unter die Eimasse heben.
8	Blatt	Gelatine	Wässern, mit etwas warmem Wasser auflösen und unter Quarkmasse geben, etwas anziehen lassen.
2.5	dl	Doppelrahm	Steif schlagen (nicht zu fest)
4		Eiweiss	
1	Prise	Salz	Eiweiss steif schlagen. Rahm und Eiweiss vorsichtig unter Quarkmasse heben (Schwingbesen).
100	g	Heidelbeeren	Heidelbeeren auf dem Mürbeteigboden verteilen. Quarkmasse darüber geben und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden gelieren.

#### Heidelbeergelee

250	g	Heidelbeeren	In der Pfanne etwas zerquetschen.
125	g	Zucker	Beigeben, aufkochen und 5 Minuten weiterkochen. Heidelbeermasse mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Auskühlen lassen.

