

Heidelbeer-Ricotta-Torte aus dem Kühlschrank



© Heidelbeer-Torte - Rezepte mit Herz



30 Min. plus Wartezeit



leicht



12 Stücke

Leckere, süße Creme auf knusprigem Boden.

Unser Rezept-Team ist bereits in Sommerlaune und hat sich **10 sommerlich-fruchtige Rezepte ohne Backen** für fruchtig-leckere Kühlschranktorten ausgedacht:

Jetzt bleibt der Ofen kalt und der Kühlschrank sorgt für cooles Kuchenglück. Denn unsere süßen Lieblinge mit Knusperboden und erfrischender Creme gelingen ganz ohne Backen. Das verspricht nicht nur sommerlichen Genuss, sondern lässt sich auch ganz entspannt zu jeder Jahreszeit ohne Stress vorbereiten. Perfekt, um die schönste Zeit des Jahres mit Euren Lieben zu genießen.

Alle Rezepte findet ihr auch kompakt in unserem [E-Book](#).

Im E-BOOK findet ihr folgende Rezeptideen:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	125 g	Zartbitter-Schokolade
<input type="checkbox"/>	75 g	Cornflakes
<input type="checkbox"/>	400 g	eiskalte Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	500 g	Ricotta
<input type="checkbox"/>	200 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	15	Blatt Gelatine
<input type="checkbox"/>	500 g	TK-Heidelbeeren (250 g davon aufgetaut)
<input type="checkbox"/>	1/2	Bio-Zitrone (Saft und Schale)
<input type="checkbox"/>		Heidel- oder Blaubeeren zum Dekorieren
<input type="checkbox"/>		Öl für Tortenring und -platte

Zubereitung

1. Für den Boden einen Tortenring auf 20 cm Durchmesser einstellen und auf eine Tortenplatte stellen. Tortenplatte und unteren Tortenringrand dünn mit Öl einpinseln. Die Schokolade in Stücke brechen, in den Mixtopf geben und 6 Min./50°C/Stufe 1 schmelzen. Cornflakes zugeben und 8 Sek./Stufe 3 vermischen. Die Masse in den Tortenring geben, mit einem Löffel gleichmäßig verteilen und andrücken. Für mindestens 30 Minuten kaltstellen.
2. Den Mixtopf eiskalt spülen. Sahne einfüllen und auf Stufe 10 ca. 10-20 Sekunden mit Sichtkontakt steif schlagen. Umfüllen.
3. Den Ricotta mit 150 g Zucker in den Mixtopf geben, 12 Blatt Gelatine grob zerbröckeln und hinzufügen. 5 Min./60 °C/Stufe 4 vermischen und erwärmen. Umfüllen, dabei gleichmäßig auf 3 Schüsseln verteilen.
4. 250 g aufgetaute Heidelbeeren in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 8 pürieren. Ca. 2/3 des Pürees in die erste Schüssel mit der Ricotta-Masse geben und unterrühren. In die zweite Schüssel 2 EL Püree geben und unterrühren. In die 3. Schüssel übriges Püree geben und unterrühren. Cremes ca. 15-20 Minuten kaltstellen, bis sie zu gelieren beginnen. Je 1/3 der Sahne zugeben und mit dem Spatel unterheben.
5. Die dunkelste Creme auf den Cornflakesboden füllen, verstreichen und ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die nächstdunklere Creme in den Tortenring füllen, wellig verstreichen, ca. 15 Minuten kaltstellen. Die übrige Creme einfüllen und wellig verstreichen. Die Torte ca. 1 Stunde kaltstellen.
6. Nach ca. 45 Minuten Kühlzeit 250 g TK-Heidelbeeren zusammen mit 50 g Zucker sowie Zitronenschale und -saft in den Mixtopf geben und 8 Min./Varoma/Stufe 2 einkochen lassen. Kurz abkühlen lassen, durch ein Sieb streichen, dabei die Flüssigkeit auffangen (ergibt etwa 180 g) und wieder in den Mixtopf geben. 3 Blatt Gelatine grob zerbröckeln und zur Flüssigkeit geben, 5 Min./60 °C/Stufe 4 erwärmen und auflösen. Flüssigkeit vorsichtig als Spiegel über die Torte gießen. Die Torte mindestens weitere ca. 2 Stunden kaltstellen. Nach Belieben vor dem Servieren mit Beeren dekorieren.