



BLUEBERRY PIE / NO BAKE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #59



Diese Torte bereitet ihr ganz ohne Mehl und Öl und Backofen zu und habt trotzdem ein ganz tolles Geschmackserlebnis. Ich habe einen knackigen Schokoladenkeksboden mit einer leichten Skyr Creme und einer Heidelbeerfüllung kombiniert. Ihr könnt die Torte nach Belieben auch als Eistorte einfrieren und servieren.



Zubereitungszeit

30 Minuten



Kühlzeit

4.5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

KEKSODEN

Gib die gehackten Mandeln in eine kleine Pfanne und röste sie ohne Fett, bis sie etwas Farbe angenommen haben. Gib die Butter dazu und schmelz 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 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.

BLAUBEER-FRUCHTEINLAGE

Verrühre die Blaubeeren mit den übrigen Zutaten in einem Topf und lasse sie aufkochen, hierbei dicken die Blaubeeren ein. Fülle sie um und lasse sie lauwarm abkühlen.

SKYRCREME

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

TORTE SCHICHTEN

Nimm den Keksboden aus dem Kühlschrank, fülle die Blaubeer-Fruchteinlage ein und verteile sie mittig auf dem Keksboden, sodass ein kleiner Rand frei bleibt. Streiche die Sahnecreme schön glatt auf den gesamten Boden. 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.

KEKSODEN:

- 50 g** Mandeln (gehackt)
- 80 g** Butter
- 50 g** Zartbitterkuvertüre
- 1** Limette (Abrieb)
- 170 g** Kekse

BLAUBEER-FRUCHTEINLAGE:

- 250 g** Blaubeeren (TK)
- 50 g** Rohrzucker
- 40 g** Speisestärke
- 1** Limette (Saft)
- 25 g** Wasser

SKYRCREME:

- 500 g** Skyr
- 80 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Sahne
- 7 TL** San-apart

DEKORATION:

- 300 g** Heidelbeeren (frisch oder TK)

DEKORATION



BLUEBERRY PIE / NO BAKE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #59

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