

Zutaten:

Boden

- 2 Eier
 - 3 EL Wasser
 - 100 g Zucker
 - 1 P. Vanillezucker
 - 75 g Buchweizenmehl
 - 50 g Mondamin
 - 1 TL Backpulver
-
- 1 Glas Heidelbeeren mit
 - 2-3 EL Mondamin zum
 - Andicken
-
- 500 g Quark
 - 6 EL Zucker
 - etwas Zitronensaft
 - 1 P. weisse gemahlene
 - Gelantine
-
- 2 Becher Sahne (400 ml)
-
- 250 ml Heidelbeersaft
 - 1 P. Tortenguss

Zubereitung:

Die Eier mit dem Wasser, Zucker und Vanillezucker zu einer dicken Creme rühren. Buchweizenmehl, Mondamin und Backpulver mischen, auf die Eiermasse sieben und vorsichtig darunter heben. Die Masse in eine Form füllen.

Den Backofen auf 175 ° C (Umluft) heizen. Den Kuchen auf der mittlern Schiene ca. 20-30 Min. backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Die Heidelbeeren abtropfen lassen, den Saft auffangen für den Guss. In einem Topf aufkochen und mit dem angerührten Mondamin andicken. Abkühlen lassen und auf dem Tortenboden verteilen. Einen Tortenring um den Boden befestigen.

Den Quark mit dem Zucker verrühren etwas Zitronensaft dazu geben.

Die Gelantine nach Anleitung auflösen und unter den Quark rühren. Die Sahne steif schlagen, unter den Quark heben. Die Masse auf die Heidelbeeren geben. Im Kühlschrank fest werden lassen.

250 ml Heidelbeersaft mit dem Tortenguss verrühren und aufkochen. Etwas abkühlen lassen. Auf dem Kuchen verteilen und nochmal kühlstellen.

Backzeit: 20-30min

Temperatur:

Umluft: 175°C