

# OREO-HEIDELBEER-TORTE MIT TOPFENCREME

(FÜR EINE 26-ER SPRINGFORM)



## ZUTATEN:

### für den Brownie-Boden:

200 g dunkle Schokolade  
30 g Kakao  
175 g Butter  
3 Eier  
200 g brauner Zucker  
120 g Mehl  
1/2 Pkg Backpulver  
150 g Heidelbeeren  
5 Oreo Kekse (zerbröselt)

### für die Topfen-Creme:

100 ml Schlagobers (Sahne)  
60 g Staubzucker (Puderzucker)  
100 g Vanille-Joghurt  
500 g Topfen

### für das Topping:

150-200 g Heidelbeeren  
5 Oreo Kekse (zerbröselt)



## ZUBEREITUNG:

**1) Brownie-Teig:** Schokolade und Kakao gemeinsam mit der Butter in einem Topf schmelzen. Währenddessen Eier und Zucker sehr schaumig aufschlagen und unter ständigem Rühren die Schoko-Butter-Masse untergeben. Mehl und Backpulver vermengen und in die Eier-Schoko-Masse rühren. Nun 2/3 der Heidelbeeren unter den Teig heben.  
Ofen auf 170 °C vorheizen, Springform einfetten und bemehlen und den Teig einfüllen. Darauf nun die restlichen Heidelbeeren sowie die zerbröselten Oreo-Kekse verteilen. Nun ca. 30-40 Minuten backen. Auskühlen lassen.

**2) Topfen-Creme:** Für die Creme den Schlagobers mit dem Staubzucker steif schlagen und Vanillejoghurt und Topfen unterrühren. Nun auf den abgekühlten Kuchen geben

**3) Topping:** Die Oreo Kekse zerbröseln und gemeinsam mit den Heidelbeeren auf der Creme verteilen. Für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und genießen.