



Für den Belag zum Vorbereiten:  
 250 g TK Heidelbeeren (Blaubeeren)  
 40 g Rohr Rohrzucker  
 1 EL Zitronensaft

Für den Teig:  
 Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von personenbezogenen Daten  
 1 Pkg. Leibniz Choco Black n White (125 g)  
 30 g abgezogene, gemahlene Mandeln  
 50 g Butter

Für den Belag:  
 1 Pkg. Tortenguss, klar  
 100 g Puderzucker  
 150 ml Heidelbeersaft  
 4 Blatt weiße Gelatine  
 250 g Schlag Sahne  
 1 Pkg. Schokolade  
 30 g Mandelbröckchen  
 200 g Joghurt  
 200 g Frischkäse

Zum Garnieren:

1 Pkg. Leibniz Choco Black n White (125 g)  
 100 g TK Heidelbeeren (Blaubeeren)



45 Min.

## Zubereitung

## Datenschutz

### 1. Zugriffsdaten

Bei Ihrem Besuch unserer Website übermittelt Ihr Webbrowser automatisch bestimmte Zugriffsdaten an unseren Webserver, die in einer Protokolldatei gespeichert werden. Diese Daten werden lediglich für statistische Zwecke anonym ausgewertet und anschließend umgehend wieder gelöscht. Sie können von uns weder bestimmten Personen zugeordnet werden noch werden sie mit anderen Datenquellen zusammengeführt oder an Dritte weitergegeben. Im Einzelnen wird über jeden Aufruf folgender Datensatz gespeichert: Datum und Uhrzeit des Abrufs, Name der abrufenden Datei, Meldung, ob der Abruf erfolgreich war, übertragene Datenmenge, verwendeter Webbrowser und Betriebssystem, Referrer URL (zuvor besuchte Seite), Suchbegriff bei Zugriff über Suchmaschinen, Hostname (IP-Adresse) des anfragenden Providers (Besuchers).

Einige dieser Informationen werden in Form sogenannter "Cookies" gespeichert, damit wir unsere Website für Sie optimieren können. Cookies sind kleine Textdateien, die auf Ihrem Computer gespeichert werden und die eine Analyse der Benutzung dieser Website ermöglichen. Sie können die Installation von Cookies durch eine entsprechende Einstellung Ihres Browsers verhindern. Es kann jedoch sein, dass Sie in diesem Fall nicht sämtliche Funktionen unserer Website vollumfänglich nutzen können.

### 2. Kontaktformular und Newsletter

Personenbezogene Daten sind Angaben über Ihre persönlichen oder sachlichen Verhältnisse, insbesondere Name, Geburtsdatum, E-Mail-Adresse, Telefonnummer oder Postanschrift, die wir aufnehmen, verarbeiten und nutzen (im Folgenden: „verwenden“) die von Ihnen zur Verfügung gestellten personenbezogenen Daten soweit es für die Begründung, Durchführung oder Beendigung eines rechtsgeschäftlichen oder rechtsgeschäftsähnlichen Schuldverhältnisses mit Ihnen erforderlich ist. Ein solches Verhältnis entsteht etwa dann, wenn Sie sich für einen Newsletter anmelden, wenn Sie an Umfragen, Preisausschreiben, Wettbewerben, Produkttests oder Gewinnspielen teilnehmen oder mit uns Kontakt aufnehmen, um Informationen über uns oder unsere Produkte zu bekommen. In derartigen Fällen verwenden wir Ihre personenbezogenen Daten, um Ihr jeweiliges Anliegen bearbeiten zu können. Es ist Ihre



### **Schritt 1**

Zum Vorbereiten für den Belag Heidelbeeren mit Zucker und Zitronensaft in einer Rührschüssel auftauen lassen.

### **Schritt 2**

Für den Teig die Black'n White Kekse in sehr kleine Würfel hacken. Butter in einem Topf zerlassen, die Black'n White Würfel und Mandeln dazugeben und alles gut verrühren. Einen Backrahmen (25 x 17 cm) auf eine mit Backpapier belegte Tortenplatte stellen. Die Black'n White-Masse in den Backrahmen füllen und mit einem Esslöffelrücken gleichmäßig zu einem Boden fest andrücken. Den Tortenboden etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

### **Schritt 3**

Für den Belag Heidelbeeren zum Abtropfen in ein Sieb geben, Saft auffangen und 150 ml abmessen (evtl. mit Wasser auffüllen). Tortengusspulver, Zucker und Saft in einen Topf geben. Zutaten gut verrühren und einen Guss nach Packungsanleitung zubereiten. Heidelbeeren unterheben und die Fruchtmasse sofort auf den Tortenboden geben, verstreichen und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

### **Schritt 4**

Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Heidelbeerjoghurt mit Frischkäse in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät (Rührbesen) verrühren. Leicht ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen, zuerst mit etwa 3 Esslöffeln der Joghurtmasse verrühren, dann unter die restliche Masse rühren. Sahne mit Sahnesteif steifschlagen. 2 Esslöffel Sahne in einen Spritzbeutel mit kleiner, gezackter Tülle füllen und in den Kühlschrank legen. Restliche Sahne unter die Joghurtmasse heben, dann auf den Tortenboden geben und glattstreichen.

### **Schritt 5**

Für den Belag die Black'n White Kekse mit einem Sägemesser halbieren. Die Kekse im Wechsel, weiße Schokolade und Kakaokeks, auf die Tortenoberfläche legen. Die Blueberry Torte mit der beiseitegelegten Sahne verzieren. Nach Belieben die Torte mit frischen Heidelbeeren garnieren und etwa 1 1/2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Backrahmen und das Backpapier von der Blueberry Torte lösen und entfernen.



## **Datenschutz**

Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von personenbezogenen Daten



## 1. Zugriffsdaten

Bei Ihrem Besuch unserer Website übermittelt Ihr Webbrowser automatisch bestimmte Zugriffsdaten an unseren Webserver, die in einer Protokolldatei gespeichert werden. Diese Daten werden lediglich für statistische Zwecke anonym ausgewertet und anschließend umgehend wieder gelöscht. Sie können von uns weder bestimmten Personen zugeordnet werden noch werden sie mit anderen Datenquellen zusammengeführt oder an Dritte weitergegeben. Im Einzelnen wird über jeden Aufruf folgender Datensatz gespeichert: Datum und Uhrzeit des Abrufs, Name der abgerufenen Datei, Meldung, ob der Abruf erfolgreich war, übertragene Datenmenge, verwendeter Webbrowser und Betriebssystem, Referrer URL (zuvor besuchte Seite), Suchbegriff bei Zugriff über Suchmaschinen, Hostname (IP-Adresse) des anfragenden Providers (Besuchers).

Einige dieser Informationen werden in Form sogenannter "Cookies" gespeichert, damit wir unsere Website für Sie optimieren können. Cookies sind kleine Textdateien, die auf Ihrem Computer gespeichert werden und die eine Analyse der Benutzung dieser Website ermöglichen. Sie können die Installation von Cookies durch eine entsprechende Einstellung Ihres Browsers verhindern. Es kann jedoch sein, dass Sie in diesem Fall nicht sämtliche Funktionen unserer Website vollumfänglich nutzen können.

## 2. Kontaktformular und Newsletter

Personenbezogene Daten sind Angaben über Ihre persönlichen oder sachlichen Verhältnisse, insbesondere Name, Geburtsdatum, E-Mail-Adresse, Telefonnummer oder Post-Anschrift. Wir erheben, verarbeiten und nutzen (im Folgenden: „verwenden“) die von Ihnen zur Verfügung gestellten personenbezogenen Daten soweit es für die Begründung, Durchführung oder Beendigung eines rechtsgeschäftlichen oder rechtsgeschäftsähnlichen Schuldverhältnisses mit Ihnen erforderlich ist. Ein solches Verhältnis entsteht etwa dann, wenn Sie sich für einen Newsletter anmelden, wenn Sie an Umfragen, Preisausschreiben, Wettbewerben, Produkttests oder Gewinnspielen teilnehmen oder mit uns Kontakt aufnehmen, um Informationen über uns oder unsere Produkte zu bekommen. In derartigen Fällen verwenden wir Ihre personenbezogenen Daten, um Ihr jeweiliges Anliegen bearbeiten zu können. Es ist Ihre freie Entscheidung, ob Sie uns Ihre Daten zu den genannten Zwecken mitteilen.

Für uns kann es bei der Bearbeitung Ihres Anliegens erforderlich sein, Ihre personenbezogenen Daten an andere verbundene Unternehmen innerhalb der Bahlsen-Gruppe oder an externe Dienstleister, jeweils auch in europäischen oder außereuropäischen Drittstaaten, weiterzugeben. Derartige Dienstleister können beispielsweise mit der Versendung von Produktproben an Sie, dem Vertrieb von Werbematerialien oder mit der Abwicklung von Gewinnspielen oder dem Newsletterversand beauftragt sein. Eine darüber hinausgehende Weitergabe Ihrer personenbezogenen Daten an Dritte erfolgt nicht. Wir verlangen von unseren externen Dienstleistern, dass diese Ihre personenbezogenen Daten ausschließlich konform mit unseren Vorgaben und im Einklang mit dieser Datenschutzerklärung sowie den gesetzlichen Anforderungen zur Auftragsdatenverarbeitung verwenden.

## 3. Auskunft, Berichtigung, Widerruf, Sperrung und Löschung

Sie haben ein Recht auf Auskunft über die Nutzung Ihrer personenbezogenen Daten. Auf Verlangen werden wir Ihnen jederzeit über den gespeicherten Datenbestand, soweit er Sie betrifft, vollständig und unentgeltlich Auskunft erteilen. Dies umfasst die Auskunft darüber, welche Daten und zu welchem Zweck diese gespeichert sind. Hierzu genügt eine formlose E-Mail an [marketing-austria@bahlsen.com](mailto:marketing-austria@bahlsen.com).

Auf gleichem Wege können Sie auch eine Berichtigung unrichtiger Daten oder die Löschung von Daten verlangen.

## 4. Links zu Websites anderer Anbieter

Soweit unsere Website Links zu Websites anderer Anbieter enthält, erstreckt sich die vorliegende Datenschutzerklärung nicht auf diese anderen Webseiten. Wir haben keinen Einfluss darauf, dass deren Anbieter die Datenschutzbestimmungen einhalten. Bitte informieren Sie sich insoweit anhand der Datenschutzhinweise der jeweiligen Anbieter.

## 5. Verantwortliche Stelle

Bahlsen GmbH & Co. KG, Dresdnerstraße 38-40, 1205 Wien

Telefon: + 43 1 33 192 0; Fax: + 43 133 192 230; E-Mail: [marketing-austria@bahlsen.com](mailto:marketing-austria@bahlsen.com)