

Spekulatius-Heidelbeer Kuchen

Für den Boden

225 g Gewürzspekulatius
130 g Butter

Für den Belag:

300 g Heidelbeeren
500 g Mascarpone
300 g Frischkäse
200 ml Sahne
40 g Puderzucker
8 Blatt Gelatine
200 ml Sahne
1 Pckg. Sahnesteif
1 Pckg. Raspelschokolade, weiß
Heidelbeeren für die Deko



So wird es gemacht

Den Boden der Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Spekulatius mit einem Multizerkleinerer fein malen. Butter im Topf schmelzen und zum Spekulatius geben und durchrühren.

Anschließend auf dem Boden der Springform verteilen und mit einem Löffel gut andrücken. Im Kühlschrank für 30 Minuten parken.

Gelatine im kalten Wasser einweichen. Die Heidelbeeren waschen und mit einem Pürierstab fein pürieren, anschließend durch ein Sieb streichen. Etwa 6 Esslöffel davon in einem Topf geben und die Gelatine darin auflösen.

Anschließend wieder zurück zur restlichen Heidelbeermasse geben.

Den Frischkäse, Mascarpone, Sahne, Zucker und das Sahnesteif zu einer glatten Masse mit dem Mixer rühren. Anschließend die Heidelbeermasse unter die Mascarponecreme geben und gut durchrühren. Abschließend auf den Spekulatiusboden geben und glattstreichen. Mit Heidelbeeren und Raspelschokolade garnieren.

Im Kühlschrank, am besten über Nacht durchkühlen lassen.



Dauer
4,5 Stunden



Aufwand
Mittel

Küchen
SCHNACK.DE