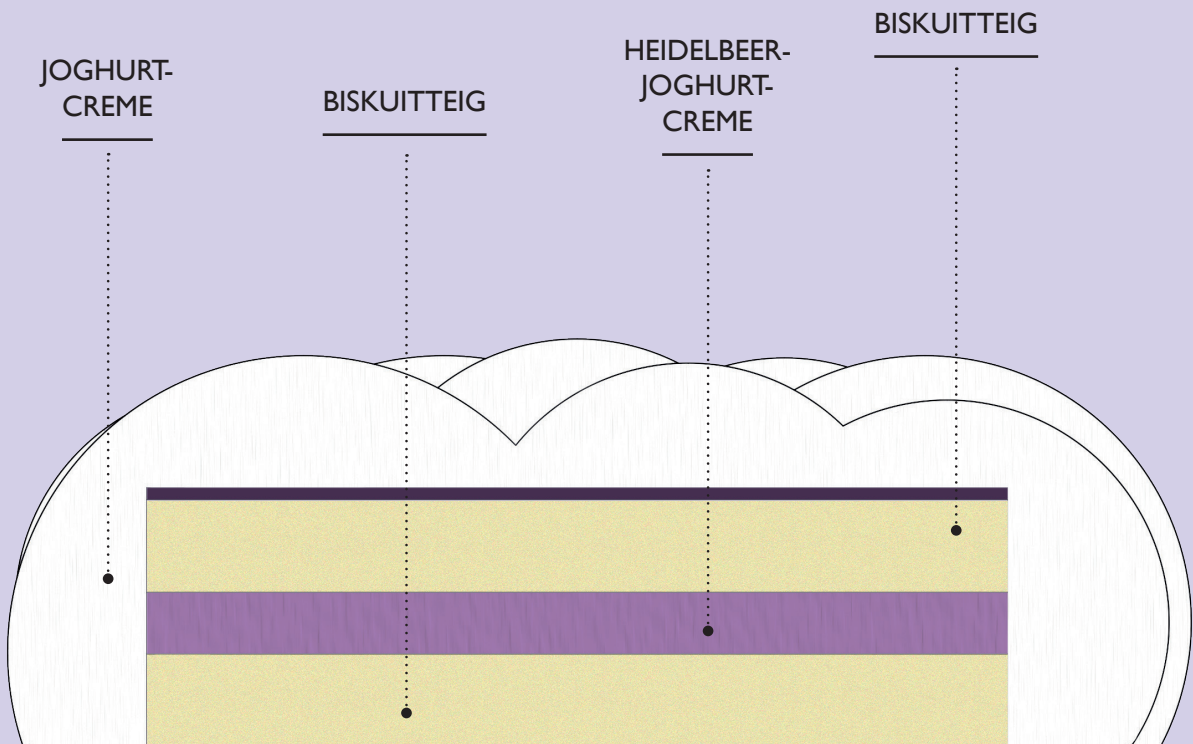


BLUEBERRY BUBBLE CAKE

Theorie



ZUSAMMENSETZUNG

Die Backform wird außen mit Joghurtcreme ausgefüllt und im Anschluss mit einer Heidelbeergelee „Platte“ abgeschlossen. Danach wird ein Biskuitboden eingelegt und mit Heidelbeer-Joghurt-Creme aufgefüllt. Als Abschluss wird ein zweiter Biskuitboden eingelegt.

ZUBEREITUNGSZEIT

Vorbereitungszeit: 1 Stunde
Backzeit: 20 Minuten
Gefrierzeit: 10 Stunden
Ruhezeit: 6 Stunden

EQUIPMENT

Küchenwaage, Handmixer, große und kleine Schüsseln, Backform, Silikonform, kleine Form

TIPP

Einzelne Schichten (Heidelbeer-Joghurt-Creme, Biskuitteig, Heidelbeergelee) bevor sie in die Silikonform kommen, einfrieren oder kühlen um ein Vermischen der Schichten zu vermeiden.

ARBEITSABLAUF

Dünne Joghurtcreme Schicht in

die Silikonform geben und kühlen/einfrieren. Heidelbeer Gelee in eine kleine Form gießen, einfrieren und dann mittig in die mit Joghurtcreme ausgefüllte Silikonform legen. Biskuitteig in die richtige Größe schneiden und einlegen. Heidelbeer-Joghurt-Creme in kleine Form geben, einfrieren und dann auf den Biskuitteig geben. Eine zweite Biskuitteig Schicht in die Form legen.



FÜR 1 TORTE

FÜR DIE JOGHURTCREME

200 g Topfen
200 g Joghurt
30 g Zucker

FÜR DEN BISKUITTEIG

3 Eier
120 g Zucker
90 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz

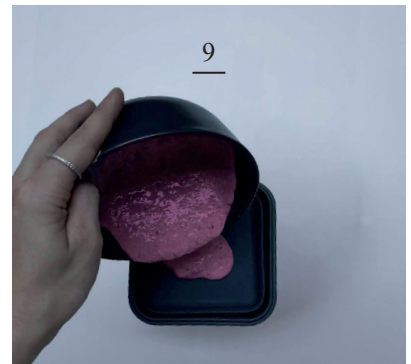
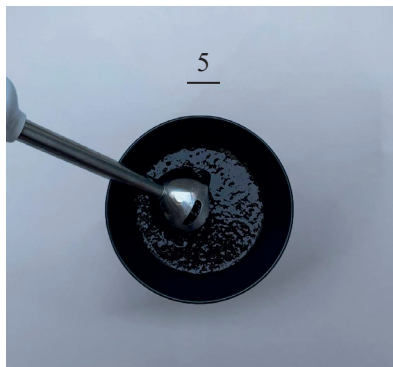
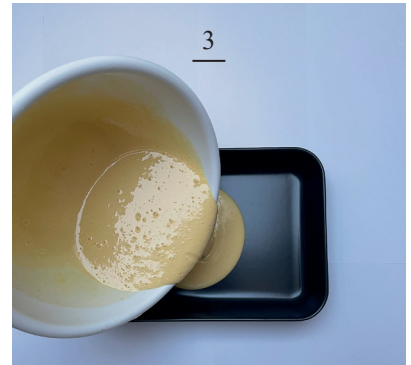
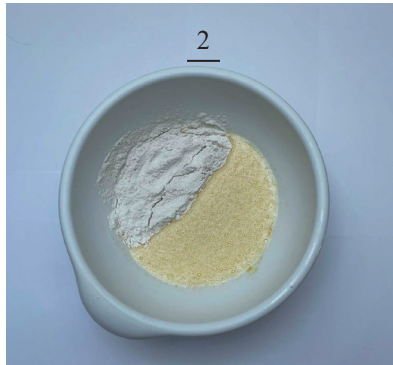
FÜR DIE HEIDELBEER-JOGHURT-CREME

30 g Heidelbeeren
90 g Heidelbeerjoghurt
45 g Topfen

FÜR DAS HEIDELBEER GELÉE

40 g Heidelbeeren
3 TL Agar-Agar
100 ml Wasser

Zubereitung des Kuchens



BISKUITTEIG

1 Eier mit dem Zucker schaumig schlagen.

2 Mehl mit Salz und Backpulver vermischen und der Eiermasse hinzugeben. Am besten mit einem Sieb einsieben, um Klumpen zu vermeiden. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 Mehlmischung vorsichtig unterheben, auf ein Backblech geben und für ca. 20 Minuten backen.

HEIDELBEER GELEE

4 Wasser mit Agar-Agar verrühren und aufkochen lassen.

5 Heidelbeeren pürieren und mit der Agar-Agar Mischung vermengen.

6 In eine kleine Form gießen und abkühlen lassen.

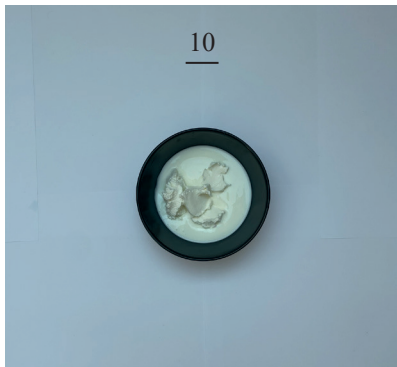
HEIDELBEER-JOGHURT-CREME

7 Heidelbeeryoghurt und Topfen vermengen

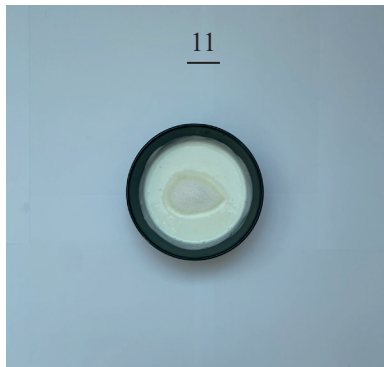
8 Optional frische pürierte Heidelbeeren hinzufügen.

9 In eine kleine Form gießen und einfrieren.

Zubereitung des Kuchens



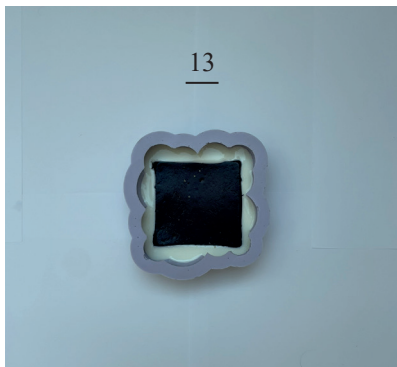
10



11



12



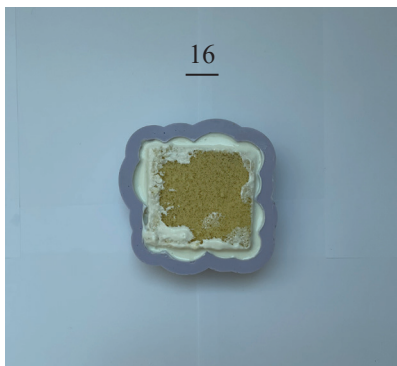
13



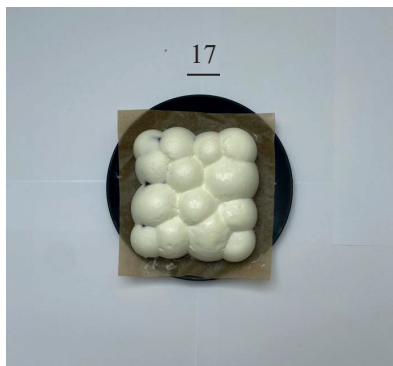
14



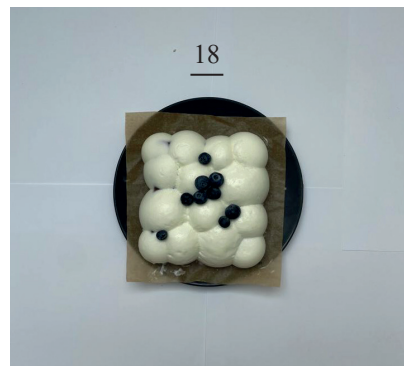
15



16



17



18

JOGHURTCREME

10 Topfen mit dem Joghurt vermengen.

11 Zucker hinzugeben und vermengen.

12 Die unteren Kugeln der Silikonform mit der Creme auffüllen.

SCHICHTUNG

13 Gekühlte Heidelbeer Schicht eindrücken.

14 Erste Biskuitteig Schicht eindrücken.

15 Heidelbeerjoghurt Creme Schicht eindrücken.

16 Mit der zweiten Biskuitteig Schicht abschließen und die Ecken mit der restlichen Joghurtcreme auffüllen und einfrieren.

17 Gesamten Kuchen vorsichtig aus der Form lösen.

18 Kuchen nach belieben dekorieren.

Zusammensetzung des Kuchens

