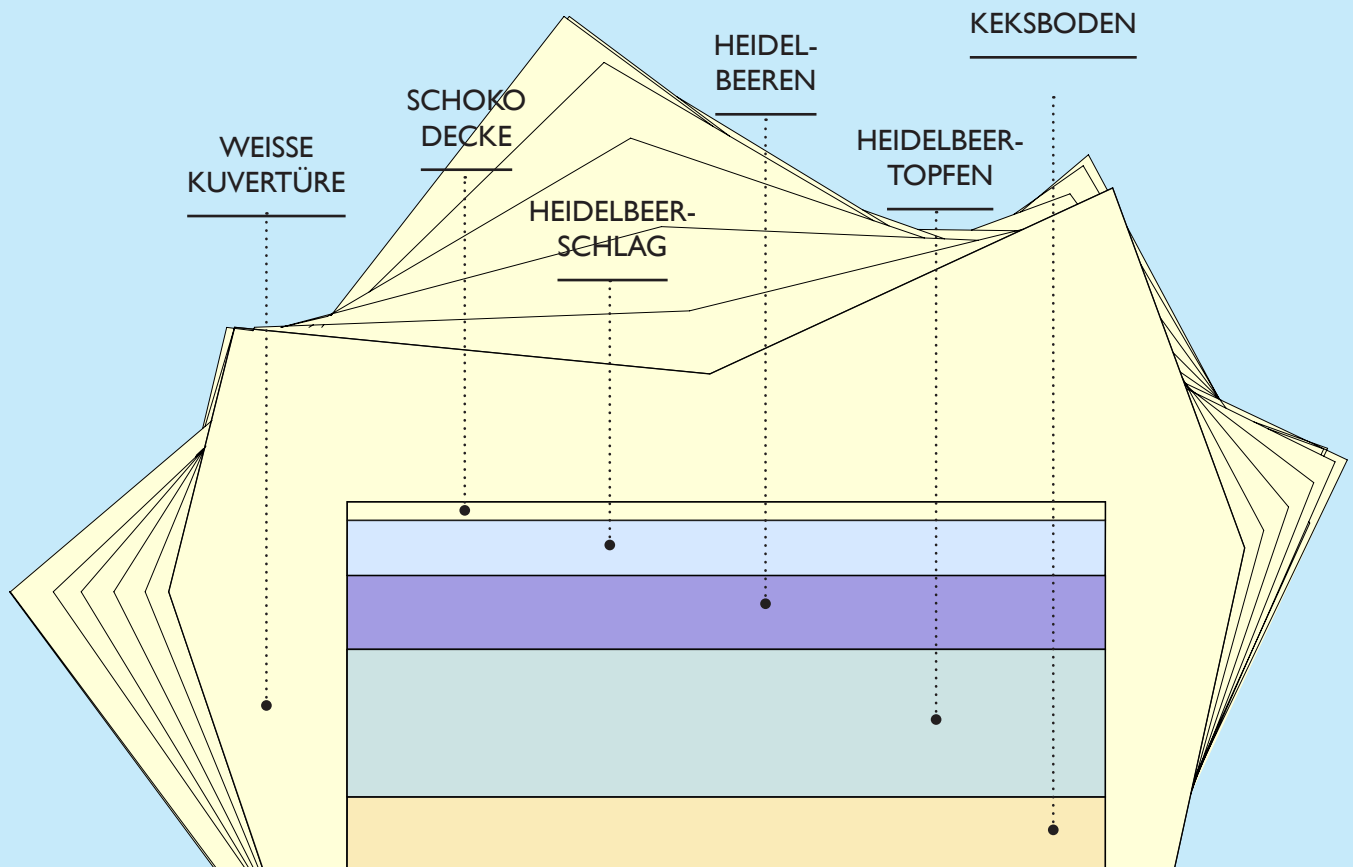


SNOWY BLUEBERRY HILLS

Theorie



ZUSAMMENSETZUNG

Auf einen Butterkeks-Schokoladenboden kommt eine Schicht Heidelbeertopfen. Darauf folgt eine Schicht frische Heidelbeeren, gefolgt von einer Schicht Heidelbeerschlag. On Top wird der Kuchen mit dem Kuvertürdesign verziert.

ZUBEREITUNGSZEIT

Vorbereitungszeit: 1 Tag
Ruhezeit: 1 Nacht im Kühlschrank

EQUIPMENT

Schokoformen, Kuchenform, Mixer, Schneebesen, Termometer

VARIANTE

In einer anderen Variante nimmt man anstatt den Heidelbeeren, Himbeeren oder Banane. Bei der Bananenvariante eignet sich Braune Kuvertüre hervorragend.

TIPP

Die Schokoformen zerbrechen sehr leicht. Hierbei ist viel Vorsicht der Schlüssel zum Erfolg

WICHTIGE BASICS

Die Schokolade muss unbedingt temperiert werden. Bei weißer Kuvertüre ist die perfekte Gießtemperatur bei 29° C.

PROBLEMATISCH

Die große Steckform ist besonders schwer lösbar. Hierbei können schonmal 10 Gußversuche zusammenkommen.



FÜR 6-8 STÜCKE

FÜR DEN KEKSBODEN

100 g Butterkekse
40 g Butter
60 g weiße Schokolade

FÜR DEN TOPFENTEIL

4 Blätter Gelatine
250 g Magertopfen
125 ml Sahne
70 g Heidelbeeren
1 Zitrone

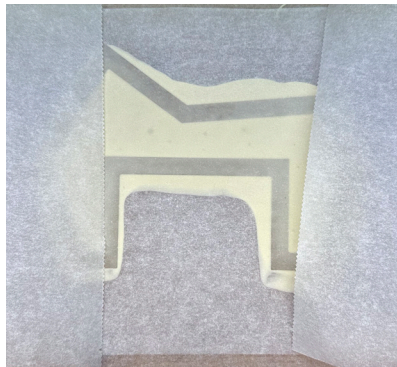
FÜR DAS HEIDELBEERENGELEE

4 Blätter Gelatine
100 g Heidelbeeren

FÜR DIE SCHOKOLADENPLÄTT-
CHEN

800 g weiße Schokoladenkovertrü-
re

Zubereitung des Kuchens und der Schokoladenplättchen



1 Die weiße Kovertüre über einem Wasserbad temperieren.

2 Anschließend die geschmolzene Schokolade in die Formen gießen und mit einer glatten Platte pressen.

3 Nach 10 Minuten die Schokoladenplättchen in den Tiefkühler geben. Nach etwa 5 Minuten wieder heraus nehmen und vorsichtig aus der Form nehmen. Danach im Kühlschrank lagern.

4 Die Butterkekse in eine Gefriertüte geben und mit einem Nudelholz oder einem Fleischklopper zerbröseln.

5 Die Schokolade zusammen mit der Butter

schmelzen und anschließend mit den Keksbroseln verrühren und verkneten.

6 Die Form etwas befeuchten und den Boden am besten mit Backpapier auslegen.

7 Den Keksteig in die Kuchenform geben, gleichmäßig verteilen und gut andrücken.

8 Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.

9 Die Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Danach den Topfen mit den Beeren verrühren.

10 Zitronenzesten reißen und mit in den Topfen geben. Jetzt noch alles gut pürieren.

11 Nun die Gelatine gut ausdrücken und nach Packungsanleitung zubereiten. Die Topfencreme unter die Gelatine rühren.

12 Den Schlagobers aufschlagen und unter die Topfencreme heben und dann alles auf den Kuchenteig geben und glatt streichen.

13 Danach mit Heidelbeeren belegen und die restliche Gelatine über die Heidelbeerschicht gießen.

14 Die Schokoladenplättchen zusammenstecken und vorsichtig auf den Kuchen platzieren.



Zusammensetzung des Kuchens

