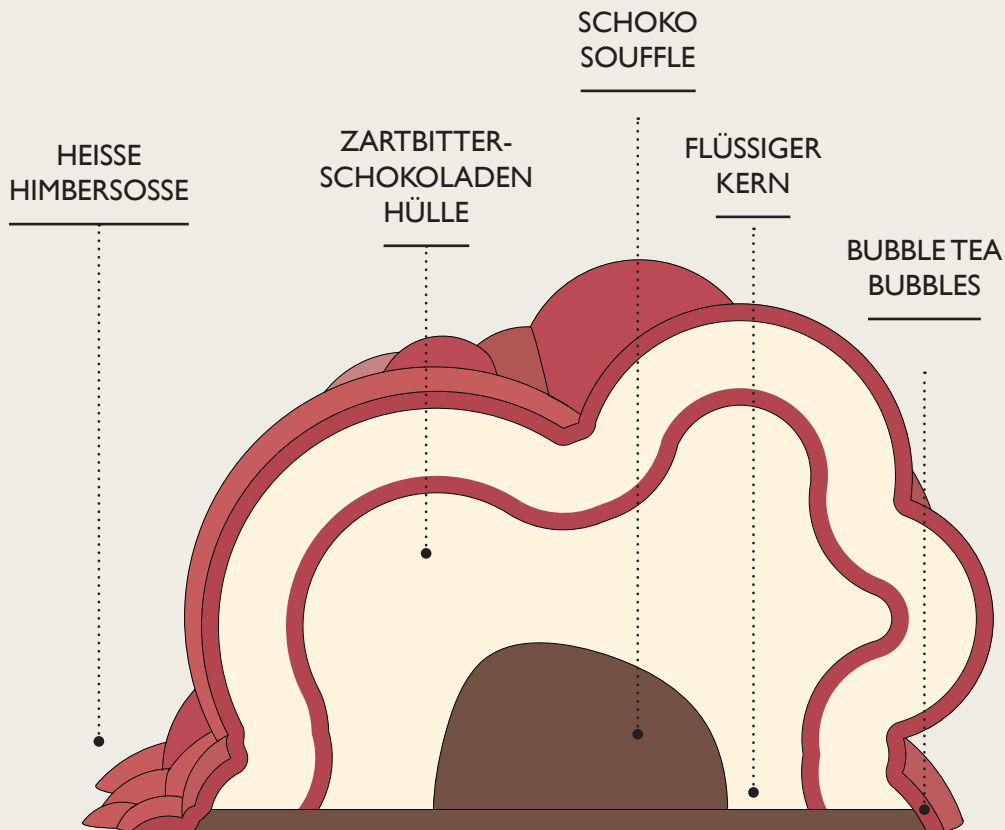


RASBERRY SOAPBUBBLES

Theorie



ZUSAMMENSETZUNG

Auf den Schoko-Keks-Boden kommt zweimal abwechselnd, als erstes eine Topfencremeschicht und dann eine Schicht Himbeergelee. Als äußerste Schicht bleibt ebenfalls das Himbeergelee.

ZUBEREITUNGSZEIT

Vorbereitungszeit: 1 Stunde
Backzeit: 30-40 Minuten
Gefrierzeit: min. 12 Stunden

EQUIPMENT

Küchenwaage, Handmixer, Backform, Gefrierfach

VARIANTE

Grundsätzlich kann man die Bubbles-Form mit jeglichen verschiedenen Schichten füllen. Die Schichten dürfen allerdings nicht zu luftig sein, so dass man sie am Ende noch gut raus bekommt.

TIPP

Nach jeder eingefüllten Schicht

lang genug eingefrieren lassen, damit sich die einzelnen Schichten nicht vermischen.

PROBLEMATISCH

Die einzelnen Schichten die man einfüllt, dürfen nicht zu flüssig sein, da sonst alles an die tiefere Stelle rinnt und nicht am Rand haften bleibt.

ARBEITSABLAUF

Schichten einzeln vorbereiten - nach der Reihe einfüllen.



FÜR 1 STÜCK

FÜR DIE TOPFENCREME

125 ml Sahne
125 g Topfen
1 Spritzer Zitrone
40g Zucker

FÜR DEN SCHOKO-KEKS-BODEN

5 Stk. Butterkekse
10g ungesüßtes Kakaopulver
40g Butter

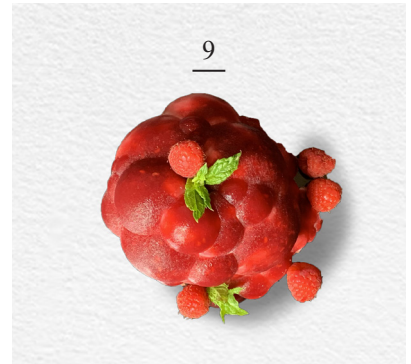
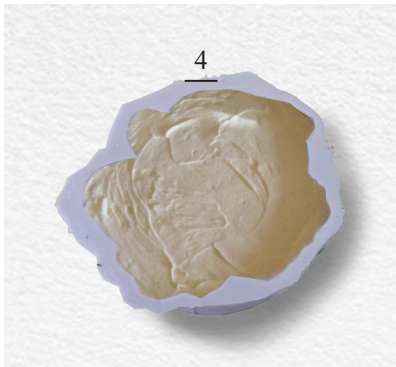
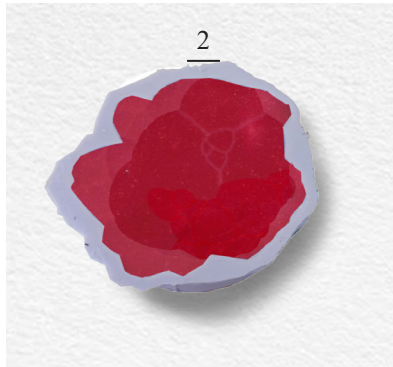
ZUM DEKORIEREN

FrISChe Himbeeren
FrISChe Minz-Blätter

FÜR DAS HIMBEERGELEE

200 g Himbeeren
70 g Zucker
2 Blatt Gelatine

Zubereitung des Kuchens



1 Für das Himbeergelee die Gelatine 5-10min in kaltem Wasser einlegen. Himbeeren gut zermatschen oder pürieren. Mit Staubzucker vermischen. Gelatine ausdrücken und in Soße einrühren. Kurz abwarten bis es schon ein bisschen geliert ist.

2 Erste Schicht von dem Himbeergelee in die Form einfüllen und schauen dass alles bedeckt ist. Dann in das Gefrierfach und 1/2 bis 1h in der Gefriertruhe lassen.

3 Für die Topfencreme die Schlagsahne schlagen. Dann die restlichen Zutaten

hinzufügen und gut vermischen.

4 Nachdem die erste Schicht des Himbeergelees gut gefroren ist, kann man die nächste Schicht Topfencreme einfüllen. Diese Schicht darf um einiges dicker sein als die des Himbeergelees. Dann erneut ins Gefrierfach.

5 Für den Keksboden die Kekse gut zermahlen. Am besten in einen Gefrierbeutel geben und sie darin gut zerdrücken. Anschließend die Butter in der Mikrowelle schmelzen und zusammen mit dem Kakaopulver mit den Keksbröseln gut vermischen

6 Nachdem auch die erste Topfencremeschicht gefroren ist, kann man das Prozeder der beiden Schichten erneut wiederholen.

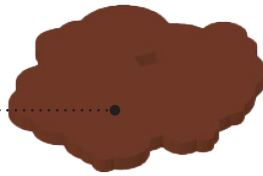
7 Zum Abschluss die Keksmischung nehmen und als Boden auf die letzte Schicht drücken. Wenn noch etwas übrig ist kann man in der Mitte einen etwas höhrenen Kern machen. Wieder ein paar Stunden einfrieren.

8 Aus der Form holen und mit frischen Himbeeren und Minze garnieren - Guten Appetit!

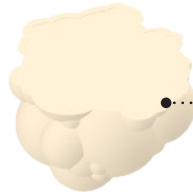


Zusammensetzung des Kuchens

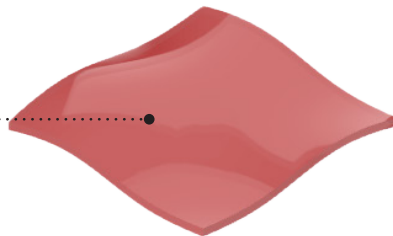
SCHOKKEKS
DECKE



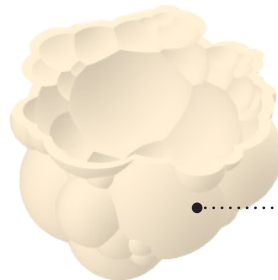
TOPFEN
CREME



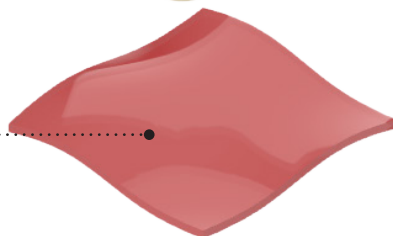
HIMBEER
GELEE



TOPFEN
CREME



HIMBEER
GELEE



SILIKON
FORM

