

1

RASBERRY  
SOAPBUBBLES

*by Angelika Haahr  
& Carina Fichter*

2



3



4



5



6



Zutaten

FÜR 1 STÜCK

FÜR DIE TOPFENCREME

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

FÜR DAS HIMBERGELEE

200 g Himbeeren  
70 g Zucker  
2 Blatt Gelatine

FÜR DEN SCHOKO-KEKS-BODEN

5 Stk. Butterkekse  
10g ungesüßtes Kakaopulver  
40g Butter

ZUM DEKORIEREN

FrISChe Himbeeren  
FrISChe Minz-Blätter

RASBERRY

SOAPBUBBLES

by Angelika Haahr  
& Carina Lechter

Rezept

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 gelatiert 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 Schlag-sahne 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 Während die nächste Schicht ge-

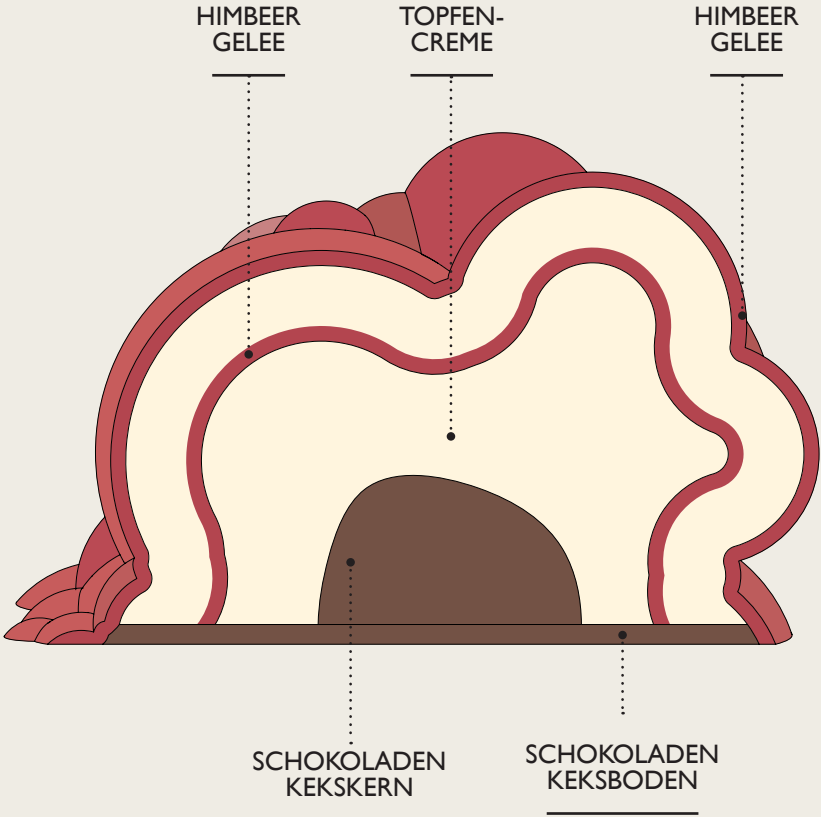
friert, kann der Teig für den Keksboden hergerichtet werden. Dafür erstmal die Kekse gut zermahlen. Ein einfacher Trick hierfür ist, sie in einen Gefrierbeutel zu geben, diesen gut zu verschließen und sie anschließend von außen gut zu zerdrücken. Anschließend die Butter in der Mikrowelle schmelzen und zusammen mit dem Kakaopulver mit den Keksbroseln gut vermischen

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

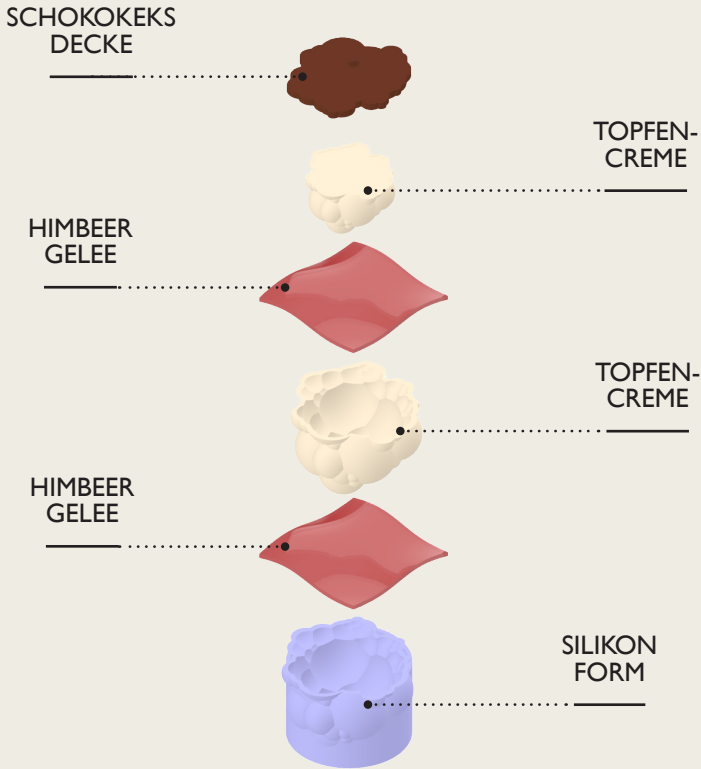
7 Zum Abschluss die Keksmischung nehmen und als Boden auf die letzte Schicht drücken. Wenn noch etwas übrig ist kann man in der Mitte einen etwas höhernen Kern machen. Wieder ein paar Stunden einfrieren.

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

Schnitt



Axanametrie



Basis Infos

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

Als erstes das Himbeergelee zubereiten und leicht gelieren lassen. Dann die erste Schicht einfüllen. Als nächstes die Topfencreme zubereiten und das selbe wiederholen. Als letzten wird der Keksboden hinzugefügt.