

Sonntagskuchen

Roman Schäfer

Freitag, den 16.06.2023

Sommerlicher Quark-Mascarpone-Kuchen mit Beeren und Schokokeks-Boden Für 10 Stücke

Zutaten:

Für den Boden:

40 g Butter
200 g Schokoladen-Mürbeteigkekse
(Chocolate-Chip Cookies)

Für die Quark-Mascarpone Creme:

3 Blatt Gelatine
250 g Magerquark
125 g Mascarpone
60 g Puderzucker
½ TL Vanillemark
1 EL Zitronensaft
200 g Sahne

Beeren-Spiegel:

300 g gemischte frische Beeren
(Mix nach Geschmack aus
Him-, Heidel- und Erdbeeren)
2 Blatt Gelatine
20 g Puderzucker

Zum Garnieren:

100 g weiße Kuvertüre
etwas frische Minze

Außerdem:

Tortenring/Springform mit Ø 18 cm
Backpapier

Zubereitung:

1. **Für den Boden** die Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen.
2. Kekse in einem Mixer oder mit einer Teigrolle fein zerkleinern. Keksbrösel und Butter in einer Schüssel gründlich vermischen.
3. Eine Springform (18 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Alternativ einen Tortenring auf Ø 18 cm Durchmesser einstellen, fixieren und auf eine mit Backpapier belegte Platte setzen.
4. Bröselmix auf dem Boden der Springform/im Tortenring verteilen, leicht mit den Händen andrücken und kühl stellen.
5. **Für die Quark-Mascarpone-Creme** Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
6. Quark, Mascarpone, Puderzucker, Vanillemark und Zitronensaft glatt verrühren.
7. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren bei schwacher Hitze erwärmen, bis sie flüssig wird.
8. Etwas Creme unter die Gelatine rühren, dann die angerührte Gelatine unter die restliche Creme mixen.
9. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme auf den Keks-Boden geben und gleichmäßig verstreichen. Mindestens 3 Stunden kühl stellen.
10. Nach etwa 1 Stunde Kühlzeit **für den Beeren-Spiegel** Früchte verlesen, ggf. waschen und gut abtropfen lassen. Etwa 240 g Früchte pürieren und durch ein feines Sieb streichen. 200 g Püree abwiegen.



11. Gelatine für den Fruchtspiegel in kaltem Wasser einweichen.
12. Fruchtpuree und Puderzucker verrühren. Gelatine mit der Hand ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren bei schwacher Hitze erwärmen, bis sie flüssig wird. Etwas Fruchtpuree einrühren. Dann die angerührte Gelatine unter das restliche Puree rühren.
13. Übrige frische Beeren (ca. 60 g) unter die Pureemischung heben und alles vorsichtig auf der Quark-Mascarponecreme verteilen. Weitere ca. 2 Stunden kühl stellen und fest werden lassen.
14. **Zum Servieren** Torte auslösen, auf eine Tortenplatte setzen. Kuvertüre fein hacken oder raspeln und auf dem Beeren-Spiegel verteilen. Torte mit frischer Minze garnieren und anrichten.