

Hier und heute



Sommerlicher Blaubeerkuchen

Die leuchtenden Blaubeeren läuten den Sommer ein. Marcel Seeger serviert mit diesem Blaubeerkuchen mit Schmand das passende Rezept für die feinen Früchtchen. Es ist köstlich cremig und kommt ohne Backofen aus.

Das Rezept

von Marcel Seeger, für eine Form von 20 cm Durchmesser

Zutaten für den Cornflakes-Knusperboden

- 100 g Cornflakes
- 60 g weiße Schokolade oder Kuvertüre, geschmolzen
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Den Tortenring mit Backpapier einschlagen und auf eine feste Unterlage stellen, die in den Kühlschrank passt. Die Cornflakes etwas kleinstoßen und mit der Schokolade und dem Salz gründlich vermischen, in den Tortenring geben und glattstreichen. Den Knusperboden circa 20 Minuten in den Kühlschrank geben, bis er fest ist.

Tipp: Da Schokolade dickflüssiger ist als Kuvertüre, können Sie bei der Verwendung noch etwas Pflanzenöl oder Kokosfett unterrühren.

Zutaten für die Schmandcreme

- 300 g Schmand
- 200 g Schlagsahne
- 30 g Zucker
- 20 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst
- ca. 450 g Blaubeeren

Zubereitung

Die Blaubeeren waschen, putzen und ca. 125 g auf dem Cornflakes-Boden verteilen. Schmand, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Nun die geschlagene Sahne unterheben und die Creme mit der Gelatine abbinden.

Die Schmandcreme gleichmäßig auf dem Knusperboden verteilen und glattstreichen. Die restlichen Blaubeeren auf der Creme verteilen. Den Kuchen circa 30 Minuten gut durchkühlen, bis die Creme fest genug ist. Dann nach Belieben in Stücke schneiden.

Tipp

Gibt man viele Blaubeeren auf die Tortenoberfläche, kann man diesen mit einem Päckchen Tortenguss, nach Packungsanleitung zubereitet, zusätzlichen Halt geben.