

Traumkuchen mit Heidelbeeren

Das Aroma der saftigen Waldfrüchte weckt wunderbare Kindheitserinnerungen



Heidelbeerkuchen mit Mascarpone

Für die florale Garnitur bieten sich z. B. die Blüten von Vergissmeinnicht, Stiefmütterchen oder Veilchen an

Backen
nach
Bildern

Zucchini- Beerentorte

Für 12 Stücke:

- 2 Eier
- 1 Zucchini
- 150 g weiche Butter
- 200 g Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 2 EL Backpulver
- 150 g Zartbitterschokolade
- 150 g Heidelbeeren
- 400 g Frischkäse
- 200 ml Sahne
- 2 EL Vanillezucker
- 6 Blatt Gelatine
- 100 ml Apfelsaft
- 2 EL grob gehackte Mandelblättchen
- 2 EL Kräuterblättchen und -blüten (z. B. Melisse, Minze)

ZUBEREITUNG



Schritt 1 Eier in eine Schüssel aufschlagen. Zucchini waschen, putzen und raspeln. Butter hellcremig rühren. 100 g Puderzucker unterrühren. Vanillezucker und Salz ebenfalls unterrühren. Eier unterrühren. Das Mehl in ein Sieb geben. Backpulver zufügen. Alles auf die Butter-Zucker-Ei-Masse sieben. Die Zucchiniraspel unterziehen.



Schritt 2 Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø ca. 22 cm) mit

Backpapier belegen. Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Den Kuchen im Ofen 30-35 Min. backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen und abkühlen lassen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Schritt 3 Die Schokolade hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Beeren verlesen, waschen und trocken tupfen. 1 Handvoll beiseitelegen. Übrige Beeren pürieren. Frischkäse in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig aufschlagen. 100 g Puderzucker unterrühren. Die Sahne mit dem Vanillezucker steifschlagen und unter den Frischkäse ziehen. Die Creme abschmecken.



Der Teig macht's

Die geraspelte Zucchini sorgt für eine saftige Konsistenz. Und keine Sorge: Das Gemüse ist relativ geschmacksneutral



Schritt 4 Gelatine kalt einweichen. Apfelsaft erhitzen. Die ausgedrückte Gelatine darin schmelzen. Die Mischung nach und nach zu der Creme gießen und alles gut verrühren. Die Hälfte der Creme in eine 2. Schüssel geben. Die abgekühlte, noch flüssige Schokolade mit einer Hälfte der Creme verrühren.



Schritt 5 Den Kuchen auf einem Brett mit einem hohen Tortenring umschließen. Schokocreme einfüllen. Kühnen, bis die Oberfläche angezogen hat. Das Heidelbeerpüree mit der 2. Hälfte der Creme vermischen und vorsichtig auf die Schokoladenbasis geben.



Schritt 6 Die Torte 3 Std. kühnen. Zum Servieren mit den übrigen Heidelbeeren, Mandelblättchen sowie Kräuterblättchen und -blüten garnieren. Den Tortenring entfernen.

Zubereitung: ca. 1 1/4 Std.

Pro Stück: ca. 450 kcal, 25 g F, 50 g KH, 7 g E