

Zwetschgen-Käsesahne

Zutaten

Für den Biskuit:

- 3 Eier
- 120 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 3 EL warmes Wasser

Für die Creme:

- 2 Becher Sahne
- 500 g Quark
- 100 g Zucker
- 150 g Naturjoghurt
- 6 Blatt Gelatine

Für die Zwetschgenmasse:

- 1,5 kg Zwetschgen
- 6 Blatt Gelatine
- 50 g Zucker
- Zimt

Zubereitung

Für den Biskuit:

1. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen.
2. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Restliche Zutaten bis auf Eiweiß dazugeben unditerrühren.
3. Eiweiß vorsichtig unterheben, in eine Springform geben und ca. 15 min. bei 160°C backen.

Für die Creme:

1. 2 Becher Sahne steif schlagen.
2. Quark, Zucker und Naturjoghurt verrühren.
3. 6 Blatt Gelatine (weiß) auflösen und vorsichtig unter die Creme rühre, kurz aufschlagen und gelieren lassen. Sahne unterheben, auf den erkalteten Boden geben und 5 Stunden kalt stellen.

Für die Zwetschgenmasse:

1. 1,5 kg Zwetschgen entsteinen, mit Zimt und Zucker vermischen
2. In einen Topf geben und aufkochen lassen bis die Zwetschgen weich gekocht sind.
3. Masse durch den Sieb streichen.
4. 6 Blatt Gelatine einweichen und in der heißen Zwetschgenmasse auflösen.
5. Etwas abkühlen lassen und auf die kalte Quarkmasse geben.
6. Nochmal 2 Stunden kalt stellen.
7. Nach Lust und Laune dekorieren :)



guten Appetit!

