

BAHLESEN Marmor Blueberry Cheese Happen

16 Stück

1 Pck. 350 g Bahlsen Comtess Marmor

Für den Belag:

300 g Heidelbeeren
125 ml Apfelsaft oder roten Fruchtsaft
1/2 Pck. Tortengusspulver, weiß oder rot
30 g Zucker
150 g Sahne Frischkäse
50 g Joghurt, 3,5 Fett
10 g Zucker
1 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Vanillinzucker



Zubereitung:

Für den Belag den Bahlsen Marmorkuchen 1 x der Länge nach in 2 gleich dicke Scheiben schneiden und auf eine Kuchenplatte legen.

Für die Füllung Heidelbeeren unter fließendem Wasser abbrausen, evtl. entstielen und gut abtropfen lassen. Etwa 2 Esslöffel Früchte beiseite legen.

Tortengusspulver mit Zucker (30 g) in einem kleinen Topf mit Fruchtsaft verrühren und einen Guss nach Vorschrift auf der Packung zubereiten. Den Guss von der Kochstelle nehmen, die Heidelbeeren sofort unterrühren und dann auf die Schnittflächen der beiden Kuchenscheiben geben und verstreichen. Die Heidelbeer-Kuchenscheiben etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Dann jede Scheibe einmal längs halbieren und jeweils dreimal quer in Stücke schneiden, so dass 16 kleine Heidelbeer-Kuchenwürfel entstehen.

Frischkäse mit Joghurt, Zucker, Vanillinzucker und Sahnesteif in eine Rührschüssel geben und die Zutaten mit dem Handrührgerät (Rührbesen) in etwa 3 Minuten zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die Creme mit einem Teelöffel auf den Früchten verteilen und mit den beiseite gelegten Heidelbeeren belegen. Die Marmor Blueberry Cheese Happen 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und dann servieren.

Zubereitungszeit etwa 25 Minuten, ohne Kühlzeit.



Tipp: Vor dem Servieren die Kuchenstücke mit etwas Puderzucker bestäuben.

