Zutatenliste

Heidelbeerkuchen mit Kokos

Anzahl	Einheit	Zutat

Zubereitung

Frischkäse und Zucker verrühren, Sahne steif schlagen, kalt stellen. Den Frischkäse in vier gleich große Portionen teilen und pro Schicht eine davon verwenden.

Schicht 1:
4 Blatt Gelatine einweichen. Den Orangensaft unter den Frischkäse rühren, Gelatine ausdrücken, auflösen, mit 3-4 El Orangencreme verrühren, dann unter die restliche Creme rühren. 1/4 der Sahne unterheben, in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform streichen, ca 10 Min. kalt stellen.

Schicht 2:
4 Blatt Gelatine einweichen, Heidelbeeren verlesen, pürieren, mit Frischkäse verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit 3-4 El Heidelbeercreme verrühren, dann unter die restliche Creme geben. 1/4 Sahne unterheben. Heidelbeercreme auf die Orangenschicht streichen, ca 10 Min kalt stellen.

Schicht 3:
4 Blatt Gelatine einweichen, Frischkäse, Himbeersirup und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit 3-4 El Himbeercreme verrühren, dann unter die restliche Creme geben. 1/4 Sahne unterheben, auf die Heidelbeerschicht streichen und ca 10 Min kalt stellen.

Schicht 4:
4 Blatt Gelatine einweichen, Aprikosen kreuzweise einritzen, überbrühen, abschrecken, Haut abziehen. Entsteinen, pürieren, mit Frischkäse verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit 3-4 El Aprikosencreme verrühren, unter restliche Creme rühren, 1/4 Sahne unterheben, auf die Himbeerschicht streichen, kalt stellen.

Butter schmelzen, Zwieback zerbröseln und mit der flüssigen Butter mischen. Auf die Aprikosenschicht verteilen, leicht andrücken. Das ergibt nach dem Stürzen den Boden. Ca 2 Std. kalt stellen und stürzen.