

BEERENWOLKE

★★★★★ 4.9 bei 34 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Die Eier mit dem Zucker sehr gut schaumig schlagen. Danach löffelweise Mehl, Kakaopulver und Wasser unterheben.
- 2 Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech (ich hab meinen Backrahmen (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-v-ariabel/>) auf die Größe von 35 x 25 cm eingestellt) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Heißluft ca. 15 Minuten backen.
- 3 Für die Creme den Schlagobers aufschlagen und danach Mascarpone, Vanillezucker und Staubzucker unterheben. Danach Himbeeren und Heidelbeeren unterheben.
- 4 Die Creme auf dem ausgekühlten Kuchenboden verteilen, mit den Heidelbeeren und Schokospänen verzieren.



Der Kuchen lässt sich am besten schneiden, wenn er vor dem Servieren mindestens 1 Stunde kalt gestellt wird.



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH 35X25 CM

TEIG

- 5 Eier
- 160 g Zucker
- 150 g Weizenmehl 700
- 10 g Kakaopulver
- 4 EL Wasser

CREME

- 300 g Schlagobers
- 400 g Mascarpone
- 8 g Vanillezucker
- 40 g Staubzucker
- 100 g Himbeeren
- 200 g Heidelbeeren

DEKO

- 100 g Heidelbeeren
- Schokospäne