Kirsch-Biskuit-Kuchen mit Mascarponecreme

Zeit gesamt
3h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Eier	6 St.
Zucker	300 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL
Sauerkirschen im Glas	800 g
Speisestärke	1 TL
Blattgelatine	8 St.
Mascarpone	500 g
Joghurt, natur	300 g
Vanillinzucker	2 TL
Schlagsahne	400 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Eier trennen.

2. In einer Schüssel Eiweiß mit 6 EL kaltem Wasser mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. 150 g Zucker und Salz langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelb kurz unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, darübersieben und vorsichtig unterheben. Masse auf ein mit Backpapier belegtes, leicht gefettetes Backblech streichen. Im Backofen ca. 15 Min. goldgelb backen. Auskühlen lassen, vom Blech stürzen und Papier vorsichtig abziehen.

3. Kirschen in ein Sieb abgießen, Saft auffangen und in einem Topf 100 ml Kirschsaft mit 2 TL Zucker aufkochen. In einer Schüssel Stärke mit etwas Wasser anrühren, in den Topf einrühren und ca. 1 Min. andicken lassen. Abkühlen lassen.

4. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einer weiteren Schüssel Mascarpone, Joghurt, übrigen Zucker und Vanillinzucker glatt rühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf bei niedriger Stufe ca. 2 Min. auflösen. 2 EL Mascarponecreme zur Gelatine geben, vermengen und unter die restliche Creme mengen. Kühl stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt.

5. In einer Schüssel Sahne mithilfe des Handrührgeräts steif schlagen und unter die Creme ziehen.

6. Kirschen auf dem Biskuit verteilen. Mascarponecreme darüberstreichen. Angedickten Kirschsaft daraufklecksen und mit einem Schaschlikspieß vorsichtig in die Creme marmorieren. Kirsch-Biskuit-Kuchen mit Mascarponecreme ca. 2–3 Std. oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	346 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	16 g