Blaubeer-Topfenkuchen

Der farbenfrohe Blaubeer-Topfenkuchen ist fruchtig, cremig im Geschmack, einfach in der Zubereitung und das ganz ohne Backofen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 2,9 h



Zutaten

für den Kuchenboden

140 g	Butter (geschmolzene)
50 g	Kokosraspeln
230 g	Biskotten (Löffelbiskuit)

für die Blaubeercreme

150 g	Blaubeeren
400 g	Schlagobers (Schlagsahne)
500 g	Magertopfen (Magerquark)
100 g	Feinkristallzucker
45 g	Sofort-Gelatine

für die Deko

100 g	Blaubeeren
100 g	Kokosraspeln

Zubereitung

1. Für den cremigen **Blaubeer-Topfenkuchen** den Löffelbiskuits fein zerbröseln. Mit Kokosraspeln und geschmolzener Butter gründlich vermischen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben, gleichmäßig andrücken und zirka eine halbe Stunde Kühlschrank kühlen.

2. Die **Blaubeeren** mit einem Schuss Wasser in einen Topf. Kurz aufkochen und 2-3 Minuten köcheln. Von der Herdplatte nehmen, mit einem Stabmixer fein pürieren, durch ein feines Sieb streichen und vollständig auskühlen lassen.

3. Das Schlagobers mit etwas Sofort-Gelatine steif schlagen. In einer separaten Schüssel den Magertopfen mit dem Zucker und der restlichen Gelatine verrühren. Zunächst das geschlagene Obers, dann vorsichtig das Blaubeeren-Püree unter die Topfencreme heben und gut einrühren. Die fertige Creme gleichmäßig auf dem gekühlten Keksboden verteilen und glatt streichen.

4. Den Blaubeer-Topfenkuchen für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Creme durchkühlt und fest wird. Vor dem Servieren mit Kokosraspeln bestreuen und mit frischen Blaubeeren garnieren.

Tipp