

Geschichteter Beerenkuchen

Zutaten Böden:

150 g Mehl
200 g Zucker
250 g sehr weiche Butter
4 Eier
1 TL Backpulver
75 g Speisestärke
30 g Kakaopulver

Zutaten Creme:

500 g Schlagsahne
750 g Magerquark
1 Päckchen Vanillezucker
3 EL Zucker
2 Päckchen Sahnesteif
2 EL Zitronensaft
50 g Raspelschokolade
250 g Himbeeren
250 g Waldbeeren



Zubereitung:

- Für die Böden Eier, Zucker und 3 EL kaltes Wasser schaumig schlagen.
- Die weiche Butter unterrühren.
- Mehl, Backpulver, Speisestärke und Kakaopulver vermischen.
- Mischung mit dem Eier-Butter-Schaum kurz verrühren.
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen.
- Im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens bei 180° C etwa 45 Minuten backen.
- Danach ohne Form auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
- Den Boden mit Kuchendraht waagrecht in 3 Teile schneiden.
- Für die Creme den Quark mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und einem Päckchen Sahnesteif verrühren.
- Sahne mit dem zweiten Päckchen Sahnesteif steif schlagen.
- Steife Sahne und die Raspelschokolade unter die Quarkmasse heben.

- Den unteren Boden mit einem Drittel der Creme bestreichen.
- Etwa 150 g Himbeeren darauf verteilen und leicht andrücken.
- Den zweiten Boden auflegen und ebenfalls mit einem Drittel der Creme bestreichen.
- Etwa 150 g Waldbeeren darauf verteilen und leicht andrücken.
- Den oberen Boden auflegen und mit der Restcreme bestreichen.
- Mit den restlichen Beeren nach Lust und Laune, oder nach Anlass, garnieren.
- Eine Stunde kühl stellen und dann genießen.