

Spaghetti-Eis Kuchen



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Sabine Reinhardt

www.steinhexe.com

Biskuitteig:

3 Eier
120 g Zucker
120 g Mehl Typ 405
½ TL Backpulver

Erdbeersoße:

500 g frische Erdbeeren
80 g Zucker
1 Pck. Tortenguss rot oder Erdbeer
3 EL Wasser

Weißer Schokolade

Biskuitteig:

Backofen vorheizen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze, unterste Schiene Rost

Eier in eine Schüssel geben und kurz aufschlagen.
(im TM mit Rührhaufsatz: 2 min./50 Grad/Stufe 3,5).

Zucker zugeben und sehr schaumig rühren.
(im TM mit Rührhaufsatz: 10 min./ Stufe 3,5 / ohne Hitze!).

Mehl und Backpulver zugeben und vorsichtig unterheben.
(im TM mit Rührhaufsatz: 5 Sek. / Stufe 3,5).

Den großen Ofenzauberer `James` einfetten, mit Zucker austreuen und den Teig gleichmäßig verteilen.

Bei 180 Grad ca. 15-18 Minuten backen. Anschließend auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Quarkcreme:

Die Sahne mit dem Vanillezucker und einer Packung Sahnefest steif schlagen.

In einer Schüssel Mascarpone, Magerquark, Zucker und Zitronensaft gut miteinander verrühren, das zweite Päckchen Sahnefest zugeben, verrühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Quarkcreme auf dem abgekühlten Biskuitteig gleichmäßig verteilen und in den Kühlschrank stellen.

Erdbeersoße:

Die Erdbeeren pürieren (im TM: 30 Sek. / Stufe 10), in einen Topf geben und mit dem Zucker vermischen. Den Tortenguss in eine kleine Schüssel geben und mit 3 EL Wasser anrühren. Anschließend den Tortenguss im Topf mit dem Erdbeerpüree verrühren und kurz aufkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen und etwas abkühlen lassen, zwischendurch immer wieder umrühren.

Abgekühlte Erdbeersoße gleichmäßig auf der Quarkcreme verteilen und für mindestens 1 Stunde wieder in den Kühlschrank stellen.

Abschließend die weiße Schokolade nach Belieben auf die Erdbeersoße hobeln.

