



COOLER SOMMERKUCHEN

ZUTATEN

125 g Butter	6 EL Zitronensaft
200 g Schokoladen-Cookies	300 g Schlagsahne
4 EL Feine Alte Asmussen Rum-Verschnitt	150 g tiefgefrorene Heidelbeeren
1/4 TL Meersalz	2 EL Heidelbeer-Konfitüre
4 Blatt Gelatine	Öl für die Form
300 g Doppelrahm-Frischkäse	Frische Beeren (Heidelbeere, Himbeere und Brombeere) für das Topping
150 g Zucker	
300 g Vollmilch-Joghurt	

ZUBEREITUNG

Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. Cookies fein zerbröseln. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden leicht mit Öl einstreichen. Brösel mit der Butter vermischen. Mit 1/4 TL Salz würzen. In die Form geben und zu einem flachen Boden drücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

Konfitüre mit Rum leicht erwärmen, Heidelbeeren unterheben, abkühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse und Zucker mit einem Schneebesen gut verrühren. Joghurt und Zitronensaft unterrühren. Schlagsahne steif schlagen. Gelatine gut ausdrücken, auflösen. Etwas Creme unter die Gelatine rühren. Dann unter die restliche Creme rühren. Sahne unterheben. Heidelbeeren-Rum-Konfitüre auf dem Boden gleichmässig verteilen. Creme darüber geben und glatt streichen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Kuchen aus der Form lösen und mit frischen Beeren garnieren.