



COOLER SOMMERKUCHEN

Zutaten:

Für den Kuchen

4 EL Feiner alter Asmussen Rum-Verschnitt 40%
125 g Butter
200 g Schokoladen-Cookies
1/4 TL Meersalz
4 Blatt Gelatine
300 g Doppelrahm-Frischkäse
150 g Zucker
300 g Vollmilch-Joghurt
6 EL Zitronensaft
300 g Schlagsahne
150 g tiefgefrorene Heidelbeeren
2 EL Heidelbeer-Konfitüre
Öl für die Form

Für das Topping

Heidelbeeren
Himbeeren
Brombeeren

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 Feiner alter Asmussen Rum-Verschnitt 40% 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. Heidelbeer-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.



Nordbrand Nordhausen GmbH
 Bahnhofstraße 25, 99734 Nordhausen/Harz
info@asmussen.de

Weitere Rezepte auf
www.asmussen.de