



Löffelbiskuit-Kuchen mit Beeren

Zutaten:

ca. 18 Löffelbiskuit
250g gem. Beeren
4 Blatt Gelatine
375g Magerquark
175g Doppelrahmfrischkäse
50g Zucker
1 P. Vanillezucker
200g Sahne

Zum Verzieren:

Frische Beeren
Puderzucker
200g Sahne

Zubereitung:

Gelatine in kaltes Wasser einweichen.

Kastenform (11 x 25,5 cm) mit kaltem Wasser ausspülen und mit Frischhaltefolie auslegen.

Den Boden der Kastenform mit den Löffelbiskuits auslegen (Zuckerseite nach unten).

Quark, Frischkäse, Zucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät verrühren. Sahne steif schlagen und beiseitestellen.

Gelatine ausdrücken und in ca. 50 ml warmen Wasser auflösen, 2 EL der Quarkmasse zur Gelatine geben und verrühren, nun die Gelatinemischung zur Quarkmasse geben und gut unterrühren. Jetzt die steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Die Hälfte der Quarkmasse auf den Löffelbiskuit in der Kastenform geben und glattstreichen. Beeren gleichmäßig darauf verteilen. Restliche Quarkmasse vorsichtig darauf geben und glattstreichen.

Nun die restlichen Löffelbiskuits nebeneinander auf die Quarkmasse legen. Die Biskuits etwas andrücken und den Kuchen mit Frischhaltefolie abdecken. Den Kuchen über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag den Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen und mit steif geschlagener Sahne einstreichen, evtl. noch Tufts aufspritzen, mit Puderzucker bestreuen und frischen Beeren dekorieren.