

Heidelbeer – Schichtdessert

Eine Mischung aus luftigem Kakaobiskuit, fruchtige Heidelbeerfüllung und cremigen Mascarponebelag!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für 4 – 6 Personen

Für den Biskuit:

2 Eier (Gr. L)*
40g Puderzucker
35g helles glutenfreies Mehl
15g Kakao
1/2 TL Backpulver

Für den Belag:

1 Glas Heidelbeeren (540g)
1 EL Speisestärke
250g Mascarpone (laktosefrei)
200ml Sahne (laktosefrei)
3EL Milch (laktosefrei)
2 EL Puderzucker

1. Den Biskuit herstellen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen.
2. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker schaumig rühren.
3. Mehl, Kakao und Backpulver auf die Eidottermasse sieben.

Steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und in eine feuerfeste Glasform (Auflaufform) füllen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

5. Das Glas Heidelbeeren (mit Flüssigkeit) in einen Kochtopf geben. Speisestärke zugeben und gut verrühren. Unter rühren alles zum Kochen bringen und einmal aufkochen lassen. Noch warm auf den Biskuit gleichmäßig verteilen. Auskühlen lassen.

6. Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Milch und Puderzucker glatt rühren, Sahne unterheben. Die Creme auf die Heidelbeerfüllung streichen. Im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 1 – 2 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.



Biskuit in der Auflaufform backen.



Heidelbeerfüllung auf den Biskuit verteilen.

