

Hier und heute



Weißer Schokokuchen mit Maracujaspiegel ohne Backen

Emily Gorden zaubert einen weißen Schokokuchen mit fruchtigem Maracuja-Spiegel, der ohne Ofen perfekt gelingt und köstlich schmeckt.

Das Rezept

von Emily Gorden

Zutaten für den Boden

- 330 g Butterkekse
- 100 g Butter

Zubereitung

Butterkekse und Butter in der Küchenmaschine zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Diese dann in einen mit Backpapier eingeschlagenen 26er Ring geben und fest andrücken.

Zutaten für die Frischkäsecreme

- 620 g Frischkäse
- 66 g Puderzucker
- 210 g Crème fraîche
- 1 Vanilleschote
- 310 g weiße Schokolade
- 4 g Salz
- 12,5 g Zitronensaft

Zubereitung

Weißer Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Anschließend alle Zutaten zu einer glatten Creme verrühren. Auf den Boden geben und kaltstellen.

Zutaten für das Maracuja Frucht-Topping

- 400 g Maracujapüree
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 70 ml Wasser
- 4 EL Zucker
- 35 g Butter
- Vanillearoma nach Geschmack

Zubereitung

Maracujapüree, Vanille und Zucker aufkochen. Puddingpulver mit Wasser glattrühren und einrühren. Kurz abbinden lassen, vom Herd nehmen und anschließend die Butter untermischen. Etwas abkühlen lassen und auf den Kuchen geben.

Maracujapüree lässt sich einfach selbst herstellen, indem man das Fruchtfleisch reifer Früchte auslöffelt, kurz mixt und anschließend durch ein Sieb streicht, um die Kerne zu entfernen. Für mehr Aroma kann man das Püree mit etwas Zucker kurz aufkochen.