

Maulwurfskuchen

(12 Portionen)

Zutaten:

120 g Margarine, 60 %

100 g Zucker

6 Eigelb

6 Eiweiß

110 g Weizenmehl

½ Päckchen Backpulver

6 TL Kakao

120 g Mandeln, gemahlen

Süßstoff für 75 g Zucker

Füllung:

600 g TK Himbeeren

250 ml Himbeersaft

40 g Speisestärke

Belag:

9 Blatt Gelatine, weiß

Saft von einer Zitrone

750 g Joghurt, 1,5 % Fett

120 g Schlagsahne, bis 30 % Fett

Süßstoff

Zubereitung:

- Backofen auf 175 ° C (Heißluft 150 ° C) vorheizen.
- Himbeeren auftauen und den Saft auffangen.
- Margarine mit den Rührbesens des Mixers schaumig rühren, Zucker nach und nach unterrühren, bis sich alles gelöst hat. Die 6 Eigelb einzeln unterrühren, jeweils ca. ½ Minute.
- Weizenmehl, Backpulver und Kakao mischen und auf die Eimasse sieben.
- Mandeln daraufgeben, nun alles vorsichtig mit dem Teigschaber untereinander heben.
- Das Eiweiß steif schlagen und mit dem Süßstoff vorsichtig unterheben.
- Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (28 cm Durchmesser) füllen, glattstreichen.

- Anschließend 40 – 50 Minuten backen.
- Dann auskühlen lassen und den Kuchen bis auf einen Boden und einen 3 cm breiten Rand aushöhlen.
- Teig grob zerbröseln und einen Teil davon in einer trockenen Pfanne rösten, abkühlen lassen und dann alle Kuchenkrümel vermischen.
- Den Himbeersaft mit Wasser auf 250 ml auffüllen und aufkochen.
Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, mit dem Saft vermischen und erneut aufkochen.
- Die Himbeeren unterheben, in die Kuchenhöhlung füllen und abkühlen lassen.
- Gelatine nach Vorschrift einweichen, auflösen und den Zitronensaft zur Gelatinelösung geben.
- Den Joghurt in eine Rührschüssel geben, die abgekühlte Gelatine unterschlagen.
- Die Masse beginnt zu gelieren (ca. 30 Minuten) alles kräftig durchschlagen (wird luftig!).
- Die Schlagsahne steif schlagen, unterheben und mit Süßstoff abschmecken.
- Den Kuchen mit einem Tortenring umstellen oder in der Springform belassen und den Belag kuppelförmig hineingeben und mit den restlichen Kuchenkrümeln bestreuen.
- Über Nacht oder mindestens 6 Stunden kalt stellen.

Pro Portion: 2 F, ¼ M, 2 J, 70 GK