

# Bunter Käse-Kuchen

## Für zwei Personen

300 g Himbeeren, TK	1 Zitrone	30 g geschroteter Mohn
1 Vanilleschote	60 g Pistazienpaste	300 g Mürbeteig
100 g Mascarpone	300 g Frischkäse	2 Eier
80 g Puderzucker	110 g Zucker	40 g Stärke
2 EL Himbeerkonfitüre	5 cl Himbeergeist	5 cl Amaretto
Salz		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu festem Schnee aufschlagen. Anschließend den Amaretto dazugeben. Die Eigelbe mit dem Frischkäse, der Stärke, dem Zucker, dem Mark der Vanilleschote und etwas Abrieb der Zitrone verrühren. Den Teig nun halbieren. Unter den einen Teil die Pistazienpaste rühren, unter den anderen Teil den Mohn. Vier der Dessertringe einfetten, zuckern und auf ein mit Backpapier bestücktes Backblech setzen. Jeweils zwei der Ringe mit der Pistazienbeziehungsweise Mohnmasse zu dreiviertel füllen und im vorgeheizten Ofen circa 15 Minuten backen. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa fünf Millimeter dick ausrollen und mit dem übrigen Dessertring vier Böden ausstechen. Mit einer Gabel leicht einstechen und in dem Ofen auf das Backpapier goldbraun backen. Von den Himbeeren 16 schöne Exemplare zum Garnieren aussortieren. Die restlichen Himbeeren mit dem Puderzucker und dem Himbeergeist pürieren und mit dem Zitronensaft abschmecken. Die fertig gebackenen Küchlein mithilfe eines Messers von dem Ring und dem Backpapier lösen. Die Mürbeteigböden jeweils mit einem halben Esslöffel Konfitüre bestreichen und ein Küchlein aufsetzen. Den Dessertteller mit der Himbeersauce garnieren. Die Mascarpone mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb glattrühren. Jeweils ein Mohn- und Pistazienfrischkäseküchlein auf den Spiegel setzen. Die Mascarponemasse in den Spritzbeutel füllen und die Ränder der Küchlein ausgarnieren. Die Küchlein auf dem Teller mit den zurückgelassenen Himbeeren garnieren und servieren.

Niklas Jaspert am 08. Mai 2013