

# Kuchen-Türmchen, Heidelbeer-Creme, Frischkäse-Frosting

**Für zwei Personen**

**Für den Kuchen:**

2 Eier	100 ml Sahne	20 g Zucker
100 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	

**Für die Heidelbeercreme:**

120 g Heidelbeeren	$\frac{1}{2}$ Zitrone	100 ml Sahne
2 EL Zucker		

**Für das Frischkäse-Frosting:**

60 g Frischkäse	40 ml Milch	20 g Puderzucker
-----------------	-------------	------------------

**Für Mango-Spiegel:**

1 reife Mango	1 TL Puderzucker	1 EL Orangensaft
---------------	------------------	------------------

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Minze	Minze als Garnitur verwenden.	
---------------	-------------------------------	--

**Für den Kuchen:**

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Sahne steif schlagen und nach und nach aufgeschlagene Eier unterheben. Mehl mit Zucker und Backpulver vermischen und langsam Sahne-Ei-Masse unterheben bis ein Teig entsteht. Teig auf einem Backblech mit Papier austreichen und für 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

**Für die Heidelbeercreme:**

Heidelbeeren waschen. Zitrone auspressen. Heidelbeeren mit Zucker und 1 EL Zitronensaft vermengen und fein pürieren. Sahne steif schlagen und Heidelbeerpüree unterheben.

**Für das Frischkäse-Frosting:**

Frischkäse mit Milch vermengen und zu einer cremigen Konsistenz schlagen. Mit Puderzucker abschmecken.

Mango halbieren, entsteinen und Fruchtfleisch herauslösen. In einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Puderzucker und Orangensaft verfeinern. Püree durch ein Sieb streichen und bis kurz vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

**Für die Garnitur:**

Mehrere Kreise vom Blechkuchen mit einem Servierring ausstechen.

Dann Kuchen, Heidelbeercreme und Frosting im Servierring schichten und auf Mangospiegel servieren.

Timon Voigt am 27. Oktober 2022