

Blaubeerkuchen

Zutaten:

65 g Schokolade (Zartbitter)
65 g Butter
4 Eier
100 g Mehl
130 g Zucker
500 g Blaubeeren
2 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Sahnesteif
500 g Schlagsahne
Puderzucker



Zubereitung:

- Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen.
- Zucker mit den Eiern schaumig rühren.
- Das Mehl einrühren.
- Butterschokolade unterrühren.
- Eine Springform mit Backpapier auslegen.
- Teig einfüllen.
- Bei 160° C etwa 35 - 40 Minuten backen.
- Tortenboden auskühlen lassen.
- Beeren in kaltes Wasser tauchen.
- Nach dem Abtropfen in Puderzucker wälzen.
- Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen.
- Tortenboden quer halbieren.
- Die halbe Sahnemenge auf einen Boden streichen.
- Etwa 400 g Beeren darauf verteilen und etwas eindrücken.
- Zweiten Boden auflegen.
- Restsahne auf den Deckel und den Rand streichen.
- Als Garnierung die Restbeeren auf die Sahne geben.