

Marmorkuchen mit Himbeeren

Zutaten:

125 g Mehl
250 ml Sonnenblumenöl
5 Eier
330 g Zucker
125 g Speisestärke
250 g Himbeeren (frisch oder TK)
Saft von 3 Zitronen
1 Päckchen Backpulver
500 g Stracciatella-Joghurt
300 g Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
Paniermehl, Butter, Puderzucker

Zubereitung:

- Die Eier trennen.
- Himbeeren auftauen lassen (wenn TK-Himbeeren).
- Eigelb, Vanillezucker und 250 g Zucker cremig rühren.
- Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen.
- Mischung mit Öl und 3 EL Saft unter die Creme rühren.
- Teig in zwei Teile teilen.
- In eine Hälfte die Himbeeren einrühren.
- Unter die andere Hälfte 5 EL Zitronensaft rühren.
- Das Eiweiß sehr steif schlagen.
- Je eine Hälfte unter die Teighälften heben.
- Eine Springform mit Rohrboden einfetten.
- Boden mit Paniermehl ausstreuen.
- Teig mit einem Löffel abwechselnd einfüllen.
- Bei 175° C etwa 60 Minuten backen.
- Den Kuchen auskühlen lassen.
- Restzucker und 20 g Gelatinepulver vermischen.
- Mischung mit dem Joghurt verrühren.
- Sahne mit der Restgelatine steif schlagen.
- Steife Sahne unter den Joghurt heben.
- Abgekühlten Kuchen waagerecht halbieren.
- Angelierte Joghurtcreme auf die untere Bodenhälfte streichen.
- Zweite Kuchenhälfte auflegen und vorsichtig andrücken.
- Mindestens vier Stunden kühl stellen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.