Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Weiße Schokoschnitten mit frischen Himbeeren

Beerige Naschereien

Das Wetter war in den letzten Tagen durchwachsen. Auf alle Fälle eines Sommers unwürdig. Doch eine gesellige Runde am Nachmittag bei Kaffee und Kuchen vertreibt die Sehnsucht nach Sonnenschein. Erst recht, wenn cremige Schokoschnitten mit fruchtigen Himbeeren serviert werden. Und wer dabei Kalorien zählt, vertröstet sich auf kommende Sonnentage. Dann können überschüssige Energien beim Schwimmen im See oder Freibad abgebaut werden. Hier unsere Rezeptur der Woche:

Zutaten

Mürbeteig

- 300 g Mehl
- 200 g kalte Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- Mehl zum Ausrollen

HelleSchokocreme

- 300 Gramm weiße Schokolade, klein geschnitten
- 150 Gramm Sahne
- 50 Gramm Butter
- Mark einer Vanilleschote
- Abrieb einer halben Zitrone

Extra: 200 g frische Himbeeren

Zubereitung

Für den Mürbeteig die kalte Butter in Würfel schneiden, mit Zucker und Ei mit den Knethaken des Handrührgerätes oder mit den Händen verkneten. Anschließend das Mehl zugeben und schnell verkneten. Den Mürbteig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
Den Mürbeteig zwischen Frischhaltefolie ca. 1/2 cm dick ausrollen. Eine rechteckige Backform (Backpapier auslegen!) mit dem Teig belegen und einen ca. 3 cm hohen Rand formen.

Tipp: Falls Teig übrig bleibt entweder einfrieren oder für kleine Mürbteigplätzchen verwenden.
Den Teig mit Backpapier belegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten füllen. Auf mittlerer Schiene im Backofen bei 160°C Umluft ca. 18 Minuten vorbacken. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Den Boden abkühlen lassen.

Den Sahne mit der Butter, Vanillemark, Zitronenabrieb in einem Topf erhitzen. Die zerkleinerte Schokolade zugeben und schmelzen lassen. Solange rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Creme vorsichtig auf den gekühlten Mürbteigboden gießen und in den Kühlschrank stellen. Nach 1 Stunde die Himbeeren in die Creme leicht eindrücken. Dann den Kuchen für mindestens 3 Stunden wieder in den Kühlschrank geben.

Vor dem Servieren in kleine Stücke teilen.