

Weißer Schokoschnitten mit frischen Himbeeren



Zutaten:

- 300 g Mehl
- 250 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- Mehl zum Ausrollen
- 300 g weiße Schokolade
- 150 g Sahne
- Mark einer Vanilleschote
- Abrieb einer halben Zitrone
- 200 g frische Himbeeren



Zubereitung

Für den Mürbeteig 100 g 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 Mürbeteig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Dann 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. Den Teig mit Backpapier belegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten füllen. Auf mittlerer Schiene im Backofen bei 160°C Umluft ca. 18 Minuten vorbacken. Dann den Teig heraus nehmen, das Backpapier und die Hülsenfrüchte entfernen und den Boden abkühlen lassen.

Den Sahne mit 50 g Butter, Vanillemark und 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 Mürbeteigboden gießen und in den Kühlschrank stellen. Nach 1 Stunde die Himbeeren leicht in die Creme eindrücken. Dann den Kuchen für mindestens 3 Stunden wieder in den Kühlschrank geben. Vor dem Servieren in kleine Stücke teilen.