

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

**Topfenkuchen, Hollerblütenschaum,
Erdbeermojito**

45 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Mojito*: 200 g Erdbeeren, 75 g Passionsfruchtmark, 50 g Zucker, Ginger Ale oder Tonic nach Geschmack.

Für den Hollerblütenschaum: 300 g Joghurt, 100 ml Hollerblütensirup, 3 Blätter Gelatine, 150 g Erdbeeren, Saft von 1 Limette, Zitronenmelisse, 4 EL Erdbeermojito.

Für den Topfenkuchen: 100 g Butter (weich), 125 g Staubzucker, Salz, geriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone, 3 Eier (Größe M), 2 EL Vanillepuddingpulver, 300 g Topfen, 250 g Mascarpone, Staubzucker, Butter für die Form.

Zubereitung

Für den Erdbeermojito die Erdbeeren vom Strunk befreien und mit den restlichen Zutaten vermengen. Mit einem Stabmixer mixen und in Gläser füllen.

Für den Hollerblütenschaum die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Sirup verrühren. Gelatine ausdrücken und mit 2 EL Joghurtmasse erwärmen und darin auflösen. Mit der restlichen Masse verrühren und in eine Siphonflasche füllen. Das Gerät verschließen, mit 2 Kapseln befüllen und gut schütteln. Für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Erdbeeren klein schneiden und mit Limettensaft, fein gehackter Melisse und etwas Erdbeermojito verrühren. Vor dem Servieren mit dem Hollerblütenschaum schichtweise in Gläser füllen.

Für den Topfenkuchen kleine Förmchen mit Butter ausstreichen (oder Ringe mit Backpapier einwickeln). Für die Topfenmasse Butter mit Staubzucker, Salz und Zitronenschale schaumig schlagen.

Nach und nach die Eier dazugeben. Puddingpulver einrühren, den Topfen und Mascarpone untermengen und die Masse in einen Spritzsack umfüllen.

Die Masse in die vorbereiteten Ringe spritzen und im Rohr bei 160 °C ca. 20 Minuten backen. 1 Stunde bei Raumtemperatur auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

*Für eine Mojito Variante mit Alkohol statt dem Ginger Ale oder Tonic 80 g Wodka und 80 g weißer Rum verwenden.