



Interspot

Topfenkuchen und Holunderblütenschaum

Zutaten für 4 Personen:

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 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 Holunderschaum 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.