

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Schoggi-Cheesekuchen mit Holunderblütenmousse

Dessert von Chantal Derungs

für 4 Personen

Schoggi-Cheeskuchen

- 125g Schoggibiskuits, mit Cutter gemahlen
- 50g Butter, flüssig
- 4 EL Johannisbeerengelée oder Erdbeerenkonfitüre
- 150g dunkle Schokolade
- 250g Ricotta
- 250g Mascarpone
- 175g Zucker
- 3 Eier
- 2 EL Maisstärke
- 2 EL Kakaopulver
- 0,75dl Rahm

Zubereitung

Eine 25x 25cm grosse Backform mit Backreinpapier belegen. Gemahlene Schokoladebiskuits in eine Schüssel geben und mit der Butter mischen. Auf dem Boden der Backform auslegen und gleichmässig verstreichen. Den Kuchenboden in der Form mind. 30 Min. kühl stellen.

Den Backofen auf 230° Grad vorheizen.

Den Kuchenboden aus dem Kühlschrank nehmen und mit Konfitüre bestreichen. Schokolade in Stücke brechen, in eine Schüssel geben und mit kochend heissem Wasser übergiessen. 5 Min. stehen lassen und vor der Weiterverarbeitung das Wasser sorgfältig abgiessen (nicht rühren).

Ricotta und Mascarpone in eine Schüssel geben und cremig rühren, Zucker und Eier zugeben und rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Geschmolzene Schokolade, Maistärke, Kakao und Rahm dazugeben und unterrühren. Die Masse auf den Kuchenboden geben und gleichmässig verteilen.

Die Backform in den Backofen schieben und im unteren Teil des Backofens bei 230°C während 10 Minuten backen. Danach die Hitze auf 130°C reduzieren und 90- 100 Minuten weiterbacken.

In der Form auskühlen lassen, aus der Form nehmen.

Holunderblütenmousse mit Erdbeersauce

- 1,5dl Holunderblütensirup
- 4 Blatt Gelatine
- 2 EL Zucker
- 2,5dl Buttermilch
- 1 Zitrone, ausgepresster Saft
- 2dl Rahm, geschlagen
- 200g Erdbeeren
- 45g Puderzucker
- ½ EL Zitronensaft

Zubereitung

Gelatineblätter in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser bedecken. Einweichen lassen.

Den Sirup und Zucker in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Gelatine aus dem Wasser ziehen und gut ausdrücken, die Pfanne von der Herdplatte ziehen und die Gelatineblätter in den heissen Sirup geben. Verrühren aber nicht mehr kochen lassen. Den Sirup in eine Schüssel geben und ansulzen lassen.

Den Sirup gut durchschlagen, Buttermilch und Zitronensaft beifügen und unterschlagen. Im Kühlschrank leicht ansulzen lassen.

Mousse mit dem Schwingbesen durchschlagen, Schlagrahm zugeben und unterziehen. Anschliessend die Mousse in Gläser verteilen. Zugedeckt im Kühlschrank 2-3 Stunden fest werden lassen.

Die Erdbeeren rüsten und in Stücke schneiden, in einen Mixbecher geben. Puderzucker und Zitronensaft zugeben und pürieren. Je etwas Sauce auf die Holunderblütenmousse geben.

Servieren

Den Schokolade-Cheesekuchen in Würfel schneiden. Je einen Würfel auf Dessertteller anrichten. Ein Glas mit Holunderblütenmousse dazu stellen. Ausgarnieren mit Zitronenmelissenblatt und Erdbeeren.