

Spaghettieis-Kuchen

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Für den Teig (26-cm-Tarteform):

150 g Mehl
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
75 g weiche Butter
ca. 50 g weiße Kuvertüre zum Bepinseln

Für die Creme:

150 g Mascarpone
150 g Magerquark
30 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
1 Pk. Vanillezucker 150 ml Sahne

Für die Erdbeermasse:

ca. 200 g TK-Erdbeeren (wenn Saison ist gehen natürlich auch frische Erdbeeren)
Maisstärke oder Gelatine oder Agar-Agar (was auch immer ihr gerne zum Andicken nehmt)
ca. 50 g weiße Kuvertüre zum Draufstreuen

Zubereitung

1. Zuerst kümmert ihr euch um die Erdbeeren. Solltet ihr TK-Erdbeeren nehmen (wozu ich aus Geschmacksgründen dringend rate, wenn gerade keine Erdbeer-Saison ist), dann müssen die Erdbeeren rechtzeitig aus dem Gefrierschrank genommen werden und langsam auftauen. Ich schreibe das direkt an den Anfang, damit ihr nachher nicht in der Küche steht, Teig und Quarkmasse fertig habt und die Erdbeeren noch gefroren sind. Also: Erdbeeren auftauen.
2. Dann kümmert ihr euch um den Mürbeteig. Gebt Mehl, Zucker, Salz, das Ei und die weiche Butter in eine Schüssel und verknetet alles zu einem glatten Teig. Formt daraus eine Kugel, wickelt die Kugel in Frischhaltefolie ein und stellt sie für eine Stunde in den Kühlschrank. Danach rollt ihr den Teig aus und legt ihn in die Tarteform. Eventuell müsst ihr die Form vorher ein bisschen einfetten. Drückt den Teig an Boden und Rand etwas an und stecht ihn mehrfach mit einer Gabel ein.
3. Danach backt ihr den Teig 20 bis 25 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze bis er eine richtig schöne goldgelbe Farbe hat. Lasst den Teig danach komplett auskühlen.

4. Jetzt schmelzt ihr den ersten Teil der Kuvertüre über einem Wasserbad und bepinselt den Teigboden anschließend mit der flüssigen Schokolade. Das verhindert, dass die Creme den Teig durchweicht.
5. Um die Creme geht es jetzt. Es spricht übrigens nichts dagegen, die Creme schon am Vortag oder Stunden vorher vorzubereiten. Sie kann wunderbar im Kühlschrank ausharren. Für die Creme gebt ihr Mascarpone, Quark, Puderzucker, Zitronensaft und Vanillezucker in eine Schüssel und verrührt alles zu einer homogenen Masse. Nehmt jetzt eine andere (möglichst hohe) Schüssel, schlägt die Sahne steif und hebt sie unter die Quarkmasse.
6. Wenn die Schokolade auf dem Mürbeteig hart geworden ist, gebt ihr die Quarkmasse vorsichtig auf den Teig. Ihr könnt sie am besten mit einem Teigschaber gleichmäßig verteilen.
7. Wenn die Erdbeeren aufgetaut sind, püriert ihr sie mit einem Pürierstab. Und weil ihr ja keine Erdbeersuppe haben wollt, müsst ihr die Erdbeeren jetzt andicken. Ihr könnt dazu geschmacksneutrale Maisstärke nehmen. Natürlich geht auch Gelatine oder die vegane Alternative Agar-Agar. Am besten schaut ihr auf der Packung nach, wie viel ihr für die Menge an Erdbeeren braucht. Dann kocht ihr die Erdbeeren kurz auf und dickt sie nach Gebrauchsanweisung an. Lasst die Erdbeermasse danach unbedingt abkühlen. Erst dann gebt ihr sie auf die Creme.
8. Zum Schluss raspelt ihr den zweiten Teil der weißen Kuvertüre auf den Kuchen. Fertig.