

Himbeer-Frangipane Kuchen mit Himbeer- und Zitronenmousse

Zutaten (20er Springform)

Teig:

150g Mehl
25g gemahlene Mandeln
25g Puderzucker
1 Prise Salz
70g Butter
1 Ei

Himbeer-Frangipane:

50g gemahlene Mandeln
50g Zucker
50g weiche Butter
1 Ei
50g Himbeeren

Himbeermousse:

3 Blätter Gelatine
200g Himbeeren
75g Zucker
Etwas Vanille
2 EL Zitronensaft
200ml Sahne
100g Skyr

Zitronenmousse:

3 Blätter Gelatine
125ml Zitronensaft
125g Zucker



30g Sahne

100g Skyr

Schokoperlen als Deko

1) Teig:

Gebt das Mehl, die gemahlene Mandeln, Puderzucker, Salz und Butter in eine Rührschüssel. Alles gut verrühren. Gebt nun das Ei hinzu und verrührt es mit den anderen Zutaten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Boden einer 20 cm Springform mit dem Teig auskleiden und in den Kühlschrank stellen.

2) Himbeer-Frangipane:

Für die Frangipane mischt ihr alle Zutaten bis auf die Himbeeren zusammen gut durch. Dann auf dem Teig verteilen und die Himbeeren in die Frangipane stecken. Backt den Kuchen nun etwa 25 Minuten bei 175 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen bis der Kuchen schön goldgelb wird. Lasst den Boden abkühlen.

3) Himbeermousse:

Legt die Gelatineblätter ein paar Minuten in kaltes Wasser. Gebt die Himbeeren zusammen mit dem Zucker, Vanille und dem Zitronensaft in einen kleinen Kochtopf und lasst die Zutaten ein paar Minuten köcheln. Wringt die Gelatine aus und gebt sie unter Rühren in die warme Himbeermasse im Topf. Siebt die Masse anschließend und lasst das Himbeerpüree abkühlen bis es handwarm ist. Schlagen die Sahne und gebt Skyr hinein. Zunächst ein wenig der Sahne-Skyr-Mischung in die Himbeermasse hineingeben und verrühren. Dann vorsichtig den Rest hinein geben und verrühren. Füllt die Masse in die Silikonformen und friert sie über Nacht, mindestens aber 3-4 Stunden, ein.

4) Zitronenmousse:

Legt die Gelatineblätter ein paar Minuten in kaltes Wasser. Presst Zitronen aus und gebt den Saft zusammen mit dem Zucker in einen kleinen Kochtopf und lasst den Saft ein paar Minuten köcheln. Wringt die Gelatine aus und gebt sie unter Rühren in den warmen Zitronensaft im Topf. Lasst die Zitronenmasse langsam abkühlen bis sie handwarm ist. Schlagen die Sahne und gebt Skyr hinein. Zunächst ein wenig der Sahne-Skyr-Mischung in die Zitronenmasse hineingeben und verrühren. Dann vorsichtig den Rest hinein geben und verrühren. Füllt die Masse in die Silikonformen und friert sie über Nacht, mindestens aber 3-4 Stunden, ein.

5) Verteilt die Formen aus Himbeermousse und Zitronenmousse auf dem Kuchen. Ich habe außerdem auch noch frische Himbeeren und kleine Schokoperlen verwendet.