Ölz Marmor Kuchen mit Himbeerglasur für den Valentinstag

Fruchtig, zart schmelzend und perfekt zum Verlieben – die Glasur mit Himbeernote

Zutaten
Ölz Marmor Kuchen
110 g TK Himbeeren
½ EL Zitronensaft
½ TL Speisestärke
155 g Staubzucker
30 g Weiße Schokolade
Frische Himbeeren & Erdbeeren zum Verzieren

Zubereitungszeit
20 min

1. Himbeersauce kochen:
Himbeeren, Zitronensaft und Speisestärke in einen kleinen Topf geben und bei niedriger bis mittlerer Hitze erwärmen, bis die Himbeeren Saft abgeben und weich werden.

2. Passieren:
Topf vom Herd nehmen und die Sauce durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Den Himbeersaft auffangen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3. Schokolade schmelzen:
Weiße Schokolade über dem Wasserbad vorsichtig schmelzen.

4. Glasur rühren:
Den warmen (nicht heißen!) Himbeersaft zur geschmolzenen Schokolade geben und glatt rühren.

5. Süßen:
Staubzucker nach und nach unterrühren.

6. Konsistenz anpassen:
Falls nötig, 1–2 TL warmes Wasser oder Zitronensaft einrühren, bis die Glasur schön fließfähig ist.

7. Glasieren:
Die Glasur gleichmäßig über den Ölz Marmor Kuchen gießen.

8. Dekorieren:
Mit frischen Himbeeren und Erdbeeren verzieren und liebevoll für den Valentinstag vollenden.