



Ölz Marmor Kuchen

mit cremigen Himbeerherzen



Zutaten

1 Pkg Ölz Marmor Kuchen 400g
125 g Frischkäse
100 g geschlagene Sahne
80 g Himbeeren
etwas Zitronensaft
1-2 EL Staubzucker
Zum Garnieren: frische Himbeeren & Minze

Zubereitungszeit

15 min

Den Frischkäse mit den Himbeeren, Zitronensaft und Staubzucker gut vermengen. Die geschlagene Sahne unterheben. Den Ölz Marmor Kuchen 400g auspacken und aus der Papierbackform lösen. Den Deckel abschneiden und auf die Seite legen. Mit einem Keksausstecher aus dem Deckel vorsichtig 2 Herzen ausstechen und auf die Seite legen zum Dekorieren.

Die Creme ca. 2cm dick auf den Kuchenboden streichen. Anschließend den Deckel wieder draufsetzen und leicht andrücken. Den Kuchen auf eine Kuchenplatte setzen und mit Staubzucker bestreuen.

Anschließend oben in die ausgestochenen Herzen jeweils 3 Himbeeren legen. Mit Beeren und frischer Minze garnieren.

Umsetzung in Kooperation mit Bloggerin Karin von Jubeltage.