

## Apfel-Himbeer-Biscuitkuchen

### Zutaten Kuchenboden:

- 5 Eier
- 5 EL Wasser
- 120 g SERAPUR®
- 150 g Mehl
- etwas abgeriebene Schale einer Zitrone

### Zutaten Fruchtkompott:

- 2 Äpfel (etwa 120 g)
- 250 g Himbeeren (gefr.)
- 2 EL Amaretto (20 ml)
- 100 g SERAPUR®
- 2 Msp. Bourbon Vanille gem.
- 1 EL Zitronensaft (10 ml)

### Zutaten Füllung:

- 300 g Frischkäse
- 200 g Sahne
- 8 Blatt Gelatine
- etwas SERAPUR® nach Geschmack
- 20 g Kakaopulver



© Marion Candela - 2013

### Zubereitung:

Auf 180 Grad den Backofen vorheizen. Dann die Zutaten für den Biscuitboden verarbeiten. Eier trennen und zuerst den Eischnee herstellen. Dazu das Wasser mit dem Eiweiß zu festem Eischnee schlagen. Nach und nach das Mehl und SERAPUR® vorsichtig unterheben. In eine Springform (oder Silikonform) gleichmäßig füllen (vorher einfetten) und je nach Backofen 10 -15 Minuten fertig backen, abkühlen lassen.

In einer Schüssel mit Wasser die Blattgelatine einweichen. Für das Kompott Äpfel schälen, von den Kernen befreien und klein schneiden. Mit Süßungsmittel SERAPUR® (Erythrit) im Topf vermengen und weich kochen, gefrorene Himbeeren etwas später hinzu geben. Abschmecken mit Vanillearoma, Zitronensaft und einem Schuss Amaretto, evtl. nachsüßen, dann grob pürieren. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

# SERAPUR®

ZuckerErsatz • Erythrit

*ohne Kalorien*

Rezepte von [www.serapur.info](http://www.serapur.info)

Brennwert: 2890 kcal

Eiweiß: 100,72 g

Kohlenhydrate: 165,6 g

Fett: 193,51 g

**Hinweis:** Je nach dem, welche Produkte Sie verwenden, können die Nährwerte abweichen. Deshalb keine Gewähr.

Für die Füllung den Frischkäse mit etwas SERAPUR® (Erythrit) und Sahne vermischen. Gelatine auspressen und unter Rühren kurz auflösen (kleinen Topf). Direkt zur Frischkäse-Füllung geben und verrühren, abschmecken.

Einen Tortenbodenring um den abgekühlten Bisquitboden spannen, gleich das Apfel-Himbeer-Kompott darauf verteilen. Als Nächstes die fertige Frischkäse Füllung oben drauf verteilen. Etwa 1-2 Stunde kühl stellen zum Festwerden. Vor dem Schneiden können Sie den Kuchen noch mit Dekoration aufpeppen. Mit Kakaopulver, Kompott oder Sahnetupfer. Guten Appetit!