

Im Sommer Kuchen zu backen, macht bei steigenden Temperaturen immer weniger Spaß. Und schwere Käsekuchen passen bei schwerer Hitze auch nicht so richtig zusammen. Eine Primalösung für heiße Sommertage habe ich auf dänischen Foodblogseiten gesehen: Blaubeermoussekuchen als Kühlekrantorte. Da ich keine Gelatine esse, habe ich zwei Rezepte kombiniert und mit AgarAgar zubereitet. Das geht genau so leicht.



Der Blaubeermoussekuchen ist eine Kühlekrantorte. Zubereitung ohne zu backen. Wer dennoch lieber Gelatine verwendet, kann 6 Blätter eingeweichte Gelatine ausdrücken und nach dem Passieren der Blaubeeren einrühren und wie gewohnt unter Rühren aufkochen. Ein Abkühlen und erneutes Erhitzen wie mit AgarAgar ist dann nicht notwendig.

Da ich bei vegetarischem Geliertmittel die Erfahrung gemacht habe, dass dies nicht immer eins zu eins funktioniert, ist die Menge an AgarAgar höher.

Für die Deko habe ich rosa Baiser, Blaubeeren, weiße Schokolade und Minzblätter gewählt. So wird aus diesem einfachen Kuchen ganz schnell eine Angebertorte.



Das Ergebnis ist ein knuspriger Keksboden mit einer ganz leichten, blaubeerigen Mousse darauf. Bei uns war der Kuchen so schnell weg, dass ich nächstes Mal wohl besser gleich zwei davon in den Kühlschrank stelle.

Zutaten für eine 24er Springform:

Für den Boden

225 g Haferkekse

100 g Butter

Für die Blaubeermousse

500 g Blaubeeren (frisch oder tiefgefroren)

70 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

1 Pk. Vanillezucker

AgarAgar oder vegetarisches Geliermittel als äquivalenten Ersatz für 9 Blatt Gelatine
(Dosierung steht jeweils auf der Verpackung hinten)

500 ml kalte Sahne

175 g Frischkäse

Zubereitung:

1. Die Springform mit Backpapier auslegen, Kekse fein zerstoßen und Butter schmelzen. Die geschmolzene Butter mit den Keksen vermengen und auf den Boden der Springform fest andrücken. Anschließend für mindestens eine halbe Stunde in den Kùhlschrank stellen.
2. Blaubeeren, Puderzucker, Vanillezucker und Zitronensaft aufkochen, vom Herd nehmen, mit dem Stabmixer pùrieren und durch ein feines Sieb streichen, so dass keine gröbereren Stücke Schale darin enthalten sind. Zur Seite stellen und auf Zimmertemperatur abkùhlen lassen.
3. Sahne steif schlagen und löffelweise den Frischkäse drunter rùhren. Zur Seite stellen.
4. In den abgekùhlten Blaubeersud AgarAgar rùhren und zum kochen bringen. Sobald

die Masse einmal aufgekocht ist, wieder vom Herd nehmen. (AgarAgar wird nicht durch einkochen fest, sondern erst beim Abkühlen.)

5. Den noch warmen Blaubeersud vorsichtig unter die Sahne heben. Wenn alles eine lila Masse geworden ist, diese auf den vorbereiteten Boden gießen und im Kühlschrank mindestens 5 Stunden abkühlen lassen.
6. Vor dem Servieren die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem scharfen Messer am Rand entlang fahren, bevor der Springformrand gelöst wird. Nach Belieben dekorieren.



Blaubeermousse-Torte aus dem Kühlschrank, ohne Backen und ohne Gelatine. – Guten Appetit!

God appetit!

Schlimme Helena