



Blaubeer-Mascarpone Kuchen

Zutaten für eine 22cm-Form:

Für den Teig:

220g Mehl

110g Butter

50g Puderzucker

Salz

1 Eigelb

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für die Creme:

200g Blaubeeren

70g Zucker

5 Eier

250g Mascarpone

Für die Verzierung:

100g Schlagsahne

1 Pck Vanillezucker

einige Blaubeeren

gehackte Pistazien

Alle Zutaten für den Teig verkneten und in Frischhaltefolie für 30 min in den Kühlschrank legen.

Anschließend den Teig auf Backpapier ausrollen. Diesen mit dem Backpapier (oder die Form gut einfetten) in eine Springform, so das Boden und Rand bedeckt sind. Auf dem Teig Alufolie auslegen. Darauf die Hülsenfrüchte verteilen. Den Teig so für 20 min bei 170 Grad Umluft backen. Danach Folie mit den Hülsenfrüchten entfernen.

Jetzt alle Zutaten für die Creme zusammen pürieren und auf den Teigboden geben. Dann für 60 min bei 130 Grad Umluft backen.

Den Kuchen auskühlen lassen. Dann die Sahne mit dem Vanillezucker aufschlagen. Die Sahne durch einen Spritzbeutel mit Sterntülle als Tuffs auf den Kuchen spritzen. Danach ein paar Blaubeeren darauf verteilen und Pistazien darüber streuen.