

Zweierlei Schokoladenkuchen mit Blaubeeren und Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für eine runde 18cm Ø Kuchenform

Kuchenboden:

4 Reiswaffeln ohne Salz
200 g Vollmilchschokolade

Belag:

200 g weiße Schokolade
200 g Schmand
400 g Frischkäse Natur (Doppelrahm)
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Topping:

300 g frische Blaubeeren
4 EL Zucker
1 EL Zitronensaft



Zubereitung

Kuchenform fetten, den Boden mit Backpapier auslegen.

Die Reiswaffeln in einer Gefrierhülle mit dem Klopfer (oder ähnlichem) klein bröseln. Die Vollmilchschokolade im Wasserbad unter Rühren schmelzen und die Reisbrösel dazugeben. Alles verrühren. Nun die Reismasse in die Kuchenform geben und kalt und fest werden lassen.

Für den Belag die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und zusammen mit dem Schmand und dem Frischkäse vermengen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben, nochmal verrühren. Die Masse auf den Schoko-Reis-Boden verteilen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kaltstellen - die Käsemasse muss fest sein.

Die Blaubeeren für das Topping im Topf, zusammen mit dem Zucker und dem Zitronensaft, unter Rühren erhitzen und ca. 4 Minuten köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen und anschließend auf dem Kuchen anrichten.

[Link zum Rezept: Zweierlei Schokoladenkuchen mit Blaubeeren und Verpoorten Original Eierlikör](#)