



# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **White Chocolate Cake with Raspberries**

24er Form

ohne Ofen, dafür mit Kühlschrank 😊

**Des braucht's für den Boden:**

- 😊 320 g Butterkekse
- 😊 150 g Butter
- 😊 50 g gehackte weiße Schokolade oder Naps

**... und des für die Füllung:**

- 😊 200 g. Frischkäse
- 😊 250 g Mascarpone
- 😊 90 g Puderzucker
- 😊 150 ml. Sahne
- 😊 250 g. weiße Schokolade
- 😊 200 g Himbeeren (am besten gefrorene)

**... und des für die Deko**

- 😊 50 g Himbeeren
- 😊 ½ Tafel weiße Schokolade
- 😊 Einige Minzblätter (im Sommer)





# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Back ma's**

- ☺ Kekse fein bröseln, fein gehackte Schoko dazu, mit flüssiger Butter gründlich verrühren
- ☺ Form mit Backpapier auslegen, Keksmischung zu einem festen Boden andrücken
- ☺ 30 Minuten Kühlschrank
- ☺ Schoko schmelzen, zur Seite stellen
- ☺ Frischkäse, Puderzucker, Mascarpone, Van-Extrakt mixen
- ☺ Sahne hineinmixen
- ☺ Kurz Schoko dazumixen
- ☺ Himbeeren unterheben
- ☺ Auf dem Boden verteilen und glattstreichen
- ☺ Über Nacht in den Kühlschrank
- ☺ Vor dem Servieren mit Himbeeren, Schokostücken und Minzblättern verzieren

**Anmerkung: Der Kuchen lässt sich leicht vorbereiten, ist nicht schwierig und macht optisch was her. Außerdem schmeckt er unfassbar gut 😊**