

Schmetterling - Kuchen

Zutaten:

3 Becher Doppelrahmfrischkäse (je 200 g)
150 g Löffelbisquits
125 g Butter
300 g Vollmilchjoghurt
3 EL Zitronensaft
1 Päckchen klarer Tortenguss
75 g Zucker
150 ml Wasser
100 g Vollmilch-Schokoröllchen (oder -raspel)
250 g frische Erdbeeren Dekor-Konfetti (oder bunte Zuckerstreusel)
4 Löffelbisquits etwas Puderzucker etwas Wasser 6 Mini-Gummibärchen

Anweisungen:

Die Löffelbisquits in einen Gefrierbeutel füllen und noch einen Gefrierbeutel darüberziehen und beide schliessen. Mit einem Fleischklopper (z. B.) die Löffelbisquits durch die Tüten hindurch fein zerklopfen. Die Butter schmelzen und mit den Bröseln vermischen. Nach dem Abkühlen 50 g Schokoröllchen unterrühren. Eine 26er Springform mit Backpapier auslegen und die Bröseln hineingeben, leicht andrücken. Den Frischkäse mit dem Joghurt verrühren. Zitronensaft dazugeben und unterrühren. Alles vermischen. Das Wasser mit dem Tortenguss und dem Zucker unter Rühren aufkochen und zur Frischkäse-Mischung geben. Gründlich durchrühren. Nach dem Abkühlen die restlichen 50 g Schokoröllchen unterheben. Die geputzten und z. T. in kleinere Stücke geschnittenen Erdbeeren vorsichtig unterheben. Die Creme auf die Brösel in der Springform geben und glattstreichen. 4 Stunden kaltstellen (Kühlschrank). Aus dem Kühlschrank nehmen und in der Mitte durchschneiden. Vorsichtig beide Hälften `verkehrt-herum` und leicht schräg auf eine Platte geben (`Schmetterlingsflügel`) und dabei zwischen den beiden Rundungen einen kleinen Zwischenraum lassen. Jeweils 2 von den 4 Löffelbisquits mit dem angerührten Zuckerguss (Puderzucker und etwas Wasser) zusammenkleben und in den Zwischenraum legen (`Schmetterlingskörper`). Je 3 von den 6 Gummibärchen mit dem Zuckerguss zusammenkleben und wie Fühler oben den die Löffelbisquits legen. Den `Schmetterlingskörper` mit Zuckerguss bestreichen und den ganzen `Schmetterling` mit dem Dekor-Konfetti bestreuen.

