

# Gebäck gefüllt mit einer Mousse aus wilden Heidelbeeren aus dem Bedrettal zarter Cheesecake, Zitronatzesten – Das Rezept



Ein Rezept von Lorenzo Albrici, Küchenchef im Restaurant Locanda Orico.

## Zubereitung

	Benötigte Zeit	ca. +2 Stunden
	Schwierigkeitsgrad	Schwierig - Für Profis
	Menge	5 Personen

## Eigenschaften

	Teller	Dessert – Gefülltes Gebäck
	Typisches Produkt	Wildheidelbeeren - 0 km
	Geeignet für	Sommer – Für besondere Abende

## ZUTATEN

### Gebäck

- 125 g Zucker
- 40 g Mehl
- 30 g Eiweiss

### Heidelbeermousse

- 2.5 dl gekochtes Heidelbeer-Fruchtfleisch
- 120 g Zucker
- 1.5 dl Wasser
- 4 Blätter Gelatine
- 0.5 l Rahm

### Cheesecake

- 200 g Philadelphia-Frischkäse
- ½ Vanillestange
- 40 g Puderzucker
- 50 ml Rahm
- 2.5 Blätter Gelatine

## **Gebäck**

## **Heidelbeermousse**

## **Cheesecake**

## **Servieren**

## **ZUBEREITUNG**

1. Zutaten in einer Schüssel vermischen;
2. In die Spritztülle geben;
3. Kreise (ungefähr so gross wie eine Ein-Franken Münze) auf das Backblech spritzen;
4. Im Backofen (bei Ober- und Unterhitze) bei 160 °C ca. 10 Minuten backen.

1. Wasser und Zucker erhitzen, bis ein Sirup entsteht;
2. Das Heidelbeer-Fruchtfleisch und die vorher in kaltem Wasser aufgeweichten Gelatineblätter dazugeben;
3. Alles miteinander vermischen und warten, bis es vollständig abgekühlt ist;
4. Am Schluss den Schlagrahm dazu geben;
5. Alles miteinander vermischen.

1. Den Rahm erhitzen;
2. Die vorher in kaltem Wasser aufgeweichten Gelatineblätter dazugeben;
3. Mit der Philadelphiakäse-Masse verrühren;
4. Das Gebäck mit der Mischung füllen und abkühlen lassen.

Den Teller wie auf dem Foto anrichten.