

# Fjordwelle

## Zutaten für 1 Backblech:

1 Dose Pfirsiche (850 ml)  
1 Glas Preiselbeeren  
250g Butter und etwas Butter für das Backblech  
1 TL Zitronensaft  
6 Eier  
300g Mehl und 5 EL Mehl  
1 Pck. Backpulver  
2 EL Kakaopulver  
250g Schlagsahne  
500g Quark, Magerstufe  
250g Zucker und 5 EL Zucker  
1Pck. Vanillezucker  
500g Mascarpone  
1 Pck. Sahnesteif  
50g Kokosfett (Palmin)  
125g Kuvertüre Vollmilch  
125g Kuvertüre Halbbitter

## Zubereitung:

Pfirsiche und Preiselbeeren abtropfen lassen, Pfirsiche viertel.

250g Butter und 250g Zucker cremig schlagen. Eier und 5-6 EL Mehl im Wechsel unterrühren. 300g Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

Die Hälfte des Teiges auf ein tiefes gefettetes Blech (ca. 38 x 34 cm) oder eine Fettpfanne streichen.

Unter die übrige Hälfte Kakao rühren, auf den hellen Teig streichen. Pfirsiche und Preiselbeeren auf den Teig verteilen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C) ca. 35 min. backen, auskühlen lassen.

Sahne und Sahnesteif steif schlagen. Quark, Mascarpone, 5 EL Zucker, Vanillinzucker und Zitronensaft verrühren, Sahne unterrühren. Creme auf den Kuchen streichen. Am besten über Nacht kalt stellen.

Kuvertüre und Fett im heißen Wasser schmelzen. Etwas abkühlen lassen, auf den Kuchen streichen und wellenartige Streifen durch die Schokolade ziehen. Trocknen lassen