

Erdbeerkuchen auf Biskuitboden

Zutaten :

4 Eiweiß,
4 Eigelb,
4 EL heißes Wasser,
1 Prise Salz,
200 g Zucker,
1 Pack. Backpulver,
1 Pack. Vanillezucker,
80 g Speisestärke,
80 g Mehl,
abgeriebene Zitronenschale
von 1 Zitrone,
1 TL Zitronensaft,

Belag :

1 kg Erdbeeren, frisch, geputzt
1 Pack. Vanillepudding
½ l Milch
40 g Zucker

Guss:

2 Pack. Roten Tortenguss
40 g Zucker
½ l Cranberry-Saft

Verzierung :

Erdbeerkonfitüre (Schwartau Erdbeere Samt)
Gebälterte Mandeln
Süße, geschlagene Sahne

Zubereitung :

Eine Springform mit Backpapier auslegen. Eigelb mit Zucker und dem heißen Wasser schaumig schlagen. Vanillezucker, Prise Salz, das gesiebte Mehl, Speisestärke, geriebene Zitronenschale und Zitronensaft zugeben und cremig rühren. Eiweiß getrennt zu Eischnee schlagen und zum Schluss zusammen mit dem Backpulver unterheben und in die Springform füllen.

Bei Ober- Unterhitze mit 185 °C 35 Minuten backen, die letzten 10 Minuten abdecken, damit er nicht zu braun wird. Den fertig gebackenen Biskuitboden aus der Springform nehmen, das Backpapier abziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Den ausgekühlten Biskuitboden mit unserem „Schnurtrick“ halbieren. (oder wie sie das sonst machen). Eine Hälfte des Biskuitbodens eingefrieren, oder – wenn sie zwei Erdbeerkuchen machen wollen, die Zutatenmengen für Belag und Guss verdoppeln.



Rezepte > Backen > Rezept : Erdbeerkuchen auf Biskuitboden

Für den Belag das Vanillepuddingpulver in einer Tasse kalter Milch klümpchenfrei verrühren, die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das aufgelöste Vanillepuddingpulver einrühren, 1 Minute kochen lassen und gleich heiß auf dem Biskuitboden verteilen.

Die Erdbeeren waschen, verlesen, halbieren und den Stilansatz entfernen. Auf dem noch warmen Vanillepudding verteilen.

Für den Guss den roten Tortenguss in einer Tasse mit etwas kaltem Cranberry- Saft klümpchenfrei verrühren, den restlichen Cranberry- Saft mit dem Zucker aufkochen lassen, den angerührten roten Tortenguss einrühren und eine Minute kochen lassen. Unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen abkühlen lassen und wenn der rote Guss dicklich wird, gleichmäßig über den Erdbeerkuchen verteilen.

Zur Verzierung den Rand des Erdbeerkuchens mit Erdbeerfruchtaufstrich bestreichen und geblätterte Mandeln hineindrücken.