

Erdbeerkuchen zum Muttertag

schneller Biskuitteig:

3 Eier
90 g. Zucker
90 g Mehl
1 P. Vanillepuddingpulver

Eier trennen, Eiweiß etwas anschlagen, mit Zucker steif schlagen. Das Eigelb verquirlen und unter den Eischnee ziehen. Mehl und Vanillepuddingpulver darüber sieben und unterheben.

Den Boden einer 28cm-Springform fetten, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 ° Ober-/Unterhitze ca. 13-15 Min. backen.

Füllung:

600 g Erdbeeren
400 g Sahne
10 Blatt Gelatine
500 g Vanillejoghurt
90 g Zucker
Mark einer Vanilleschote

Erdbeeren waschen. 10 bis 15 schönen Erdbeeren für die Verzierung auf die Seite stellen. Die restlichen Früchte in dünne Scheiben schneiden.

Tortenring um den ausgekühlten Biskuitteig anbringen, die Erdbeerscheiben auf dem Biskuit verteilen. Besonders schön sieht es aus, wenn Sie am Tortenring entlang Erdbeerscheiben anstellen.

Sahne steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und warm machen. Vanillejoghurt mit dem Zucker und dem Mark einer Vanilleschote vermischen, die flüssige Gelatine unterrühren. Sahne unterheben. Das Gemisch auf die Erdbeerscheiben geben. Im Kühlschrank mind. 1-2 Std. kühl stellen.

Verzierung:

150 g Sahne
1 TL Vanillezucker

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Mit der Sahne und den zur Seite gestellten Erdbeeren den Kuchen nach Belieben verzieren.

Tipp für eine ganz besondere Verzierung:

10 Erdbeeren extra
2 EL Puderzucker
2 Blatt Gelatine

Von den zur Seite gestellten Erdbeeren 10 Stück pürieren und 2 EL Puderzucker einrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken und erwärmen. In das Erdbeerpüree rühren. Einen kleinen Backring / Förmchen auf die fest gewordene Joghurtfüllung legen und mit dem Erdbeerpüree füllen. 1 Std. kalt stellen. Dann Form entfernen und Kuchen mit der steif geschlagenen Sahne und den restlichen Erdbeeren verzieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!