

Rezept

Erdbeer-Biskuit-Kuchen

Ein Rezept von Erdbeer-Biskuit-Kuchen, am 24.09.2023

Zutaten

2 Eier	100 g + 3-4 gestr. EL Zucker
1 Prise Salz	60 g Mehl
40 g Speisestärke	500 g Erdbeeren
150 g Sahne	1/2 l roter Frucht- oder Apfelsaft
2 Pck. klarer Tortenguss	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Boden der Springform (oder Obstkuchenform) mit Backpapier auslegen. Für die Biskuitmasse die Eier trennen. Eigelbe mit 100 g Zucker und 2 EL heißem Wasser mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 3 Min. schaumig schlagen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Den Eischnee auf die Eigelbcreme geben.
2. Mehl und Speisestärke mischen, daraufsieben und mit einem Schneebesen locker unterheben. Masse in die Form füllen. Im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Für den Belag die Erdbeeren abspülen, trocken tupfen und putzen. Die Sahne steif schlagen. Den Tortenboden aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter legen. Den Biskuitboden mit der Sahne bestreichen.
4. Danach den Kuchen mit den Erdbeeren belegen und ihn anschließend auf eine Tortenplatte geben.
5. Für den Guss Saft, übrigen Zucker und Tortengusspulver in einem Topf verrühren, unter Rühren aufkochen, kurz abkühlen lassen. Mit einem Esslöffel von der Mitte aus über den Erdbeeren verteilen. Den Guss in ca. 30 Min. fest werden lassen.