

Rezept

Erdbeerschnitten mit Schokoladenbiskuit

Ein Rezept von Erdbeerschnitten mit Schokoladenbiskuit, am 26.04.2025

Zutaten

FÜR DEN BISKUIT:

30 g Butter	4 Eier
1 Prise Salz	125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	75 g Mehl
2 EL Speisestärke	2 TL Kakaopulver
1 TL Backpulver	

FÜR DIE CREME:

1 kg Erdbeeren	50 g Zartbitterkuvertüre (ca. 55 % Kakaoanteil)
200 g Sahne	400 g Joghurt (1,5 % Fett)
100 g Zucker	1 Pck. Instant-Gelatine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Für den Biskuit die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Springform (möglichst rechteckig, ca. 38 × 25 cm, oder rund, ca. 28 cm Ø) mit Backpapier auskleiden.
2. Eier trennen. Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und den Eischnee kalt stellen. Eigelbe mit 3 - 4 EL lauwarmem Wasser, Zucker und Vanillezucker dickschaumig rühren. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver dazusieben und unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Dann Biskuit aus der Form nehmen und auskühlen lassen.
3. Für die Creme die Erdbeeren waschen und 10 schöne Exemplare samt Grün so halbieren, dass an jeder Hälfte noch Grün dran ist. Mit den Schnittflächen nach unten auf einen Bogen Backpapier legen. Restliche Erdbeeren putzen, die eine Hälfte klein würfeln, die andere mit dem Stabmixer pürieren.
4. Kuvertüre hacken, in eine kleine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Dann in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und von diesem eine winzige Ecke abschneiden. Kuvertüre in dünnen Streifen über die Erdbeerhälften laufen lassen.
5. Sahne steif schlagen. Erdbeerpüree, Joghurt und Zucker verrühren, gewürfelte Erdbeeren untermischen. Gelatinepulver sehr gut einrühren, bis es komplett aufgelöst ist, Sahne unterheben. Die Masse 10 Min. in den Kühlschrank stellen, dort aber noch nicht fest werden lassen.

6. Den Biskuitboden wieder in die Springform legen und die nun schon etwas festere Erdbeermasse daraufgießen. Die Form in den Kühlschrank stellen, bis die Masse gut durchgekühlt und komplett fest ist (ca. 3 Std.). Dann die Springform vorsichtig vom Kuchen lösen. Mit den schokoladigen Erdbeerhälften garnieren und in Schnitten schneiden.