

Rezept

Japanischer Shortcake

Ein Rezept von Japanischer Shortcake, am 27.04.2024

Zutaten

Für den Biskuitteig

15 g	Butter	2 TL	Milch
3	Eier	90 g	Zucker
90 g	Mehl		

Für den Sirup

2 EL	Zucker	2 EL	Kirschwasser (ersatzweise Wasser)
------	--------	------	-----------------------------------

Für die Sahnecreme

300 ml	Schlagsahne	2 Pck.	Vanillezucker
100 g	Mascarpone		

Außerdem

Butter zum Fetten der Backform	250 g	Erdbeeren
--------------------------------	-------	-----------

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal, 22 g F, 6 g EW, 30 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Für den Biskuitteig die Butter in der Milch schmelzen lassen und beiseitestellen. Die Eier aufschlagen, den Zucker hinzufügen und mit den Rührbesen des Handrührgeräts über dem warmen Wasserbad (ca. 35-40°) cremig glänzend schlagen.
2. Das Mehl gleich zur Eiermischung sieben und unterheben. Dann die Milch-Butter-Mischung ebenfalls rasch unterheben.
3. Eine Mini-Springform mit Butter fetten. Den Teig hineingießen und 30-35 Min. im heißen Ofen (Mitte) backen (Stäbchenprobe machen). Danach abkühlen lassen und aus der Form lösen.
4. Inzwischen für den Sirup 60 ml Wasser erhitzen, Zucker durch Rühren darin auflösen. Vom Herd nehmen und Kirschwasser untermengen.

5. Die Erdbeeren abbrausen, von den grünen Kelchblättern befreien und 8 schöne Erdbeeren für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Erdbeeren in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

6. Für die Sahnecreme die Sahne über dem eiskalten Wasserbad halb steif schlagen und mit Vanillezucker vermischen. Ein Drittel der Vanillesahne in eine zweite Schüssel füllen und in den Kühlschrank stellen.

7. Vom Biskuitkuchen den obersten Teil dünn waagrecht abschneiden und entfernen. Den Kuchen waagrecht in zwei gleichmäßig dicke, runde Platten schneiden. Den Sirup mit einem Backpinsel auf der Oberfläche beider Teigplatten verstreichen. Einen Teil der Vanillesahne mit einer Palette oder einem großen Messer ca. 0,5 cm hoch auf der unteren Teigplatte verteilen. Die Erdbeerscheiben flach darauflegen. Eine weitere ca. 0,5 cm hohe Schicht Vanillesahne darüber verteilen und glatt streichen. Die zweite Teigplatte daraufsetzen und vorsichtig festdrücken. Die übrige Vanillesahne darauf und auf der Außenseite des Kuchens verstreichen.

8. Die kühl gestellte Vanillesahne mit Mascarpone mischen und steif schlagen. Mit zwei Dritteln davon die Ober- und Außenseite des Kuchens erneut bestreichen. Die übrige Sahnecreme in einen Spritzbeutel füllen und den Shortcake mit Sahnetupfern garnieren. Mit Erdbeeren verzieren. Den Shortcake ca. 2 Std. kühl stellen. Mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden.