



Erdbeerkuchen

Biskuitboden

Zutaten

8	Eigelb
100 g	Zucker
1 Msp	Salz
Etwas	Zitronenschale (nur das Gelbe von einer unbehandelten Zitrone)
4	Eiweiß
80 g	Mehl
20 g	Speisestärke

Zubereitung

Die Eier trennen; das Eiweiß zu Schnee schlagen, das Eigelb mit Zucker, Salz und Zitronenschale kurz verrühren, nicht schaumig rühren. Die Masse langsam in das Eiweiß rühren, das Mehl und die Speisestärke darüber sieben und in die Eiermasse untermischen. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit einer Palette gleichmäßig verteilen. Backofen auf 230 C Umluft vorheizen und den Biskuit ca. 8-10 Min je nach Backofen ausbacken.

Belag Erdbeerkuchen

Zutaten

1 kg	frische Erdbeeren
------	-------------------



Vanillecreme

½ Schote	Bourbon-Vanille
250 ml	Milch
20 g	Speisestärke
50 g	Naturzucker
2	Eigelb

Zubereitung

Vanille-Schote der Länge nach aufschneiden, das Vanillemark auskratzen und zusammen mit der restlichen Schote in die Milch geben. Die Milch kurz aufkochen lassen, zur Seite stellen. Eigelb und Zucker in einem kleinen Topf verrühren, die Speisestärke hinzugeben. Vanillemilch durch ein feines Sieb langsam in die Eier-Zucker-Masse unter ständigem Rühren eingießen. Nochmals unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen und ca. 15 Sek leicht weiterköcheln lassen. Zur Seite stellen und abwarten, bis die Cremekonsistenz einsetzt.

Erdbeeren waschen und auf einem Küchentuch trocknen lassen; Erdbeeren putzen und halbieren. Abgekühlten Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und ca. ½ cm mit Vanillecreme bestreichen; anschließend die Cremeschicht dicht mit den Erdbeeren belegen.

Tortenguss

2 Päck.	Bio-Tortenguss, klar
500 ml	Fruchtsaft oder Wasser

Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und über die Erdbeeren gießen und erhärten lassen.

Tipp:

Hierzu kann frisch geschlagene Sahne (ohne Zucker) serviert werden. Zur Deko ein Minzblatt auf die Sahne legen.