

Rezept für schnellen Erdbeerkuchen

Zutaten für 10 bis 12 Personen (Durchmesser: 18 Zentimeter)

FÜR DEN BISKUITBODEN

2 Eier (Größe M)
60 g Zucker
½ TL Vanilleextrakt
60 g Weizenmehl (Type 405)
4 EL Milch

FÜR DIE CREME

150 g fester griechischer Joghurt (10 % Fett)
250 g Mascarpone
60 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
150 g Sahne
700 g Erdbeeren

Extra: Schokoladenfolie



Foto: Aurélie Bastian

Zubereitung Erdbeerkuchen

Für den **Biskuitboden** die Eier auftrennen in Eiweiß und Eigelb. Eiweiß steif schlagen. Während des Aufschlagens in den Eischnee nach und nach Zucker einrühren. Den Eischnee so lange aufschlagen, bis dieser glänzend und fest ist. In den fertigen Eischnee vorsichtig das Eigelb, den Vanilleextrakt sowie das Mehl unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Darauf den Tortenring setzen. Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Teig in den Tortenring geben, in den vorgeheizten Backofen einschieben und hier bei 180°C (Umluft) 15 Minuten backen. Den fertigen Biskuitboden aus dem Backofen herausnehmen, abdecken und so abkühlen lassen. Wenn der Biskuitboden abgekühlt ist, den Tortenring entfernen.

Für die **Creme** in einer Schüssel Mascarpone, Zucker und Vanilleextrakt miteinander verrühren. In die halbfertige Creme nun nach und nach Sahne eingeben. Die Masse erneut aufschlagen, bis diese eine cremige Konsistenz hat. Jetzt den Joghurt zugeben. Alle Zutaten nochmals aufschlagen, bis sich eine cremige Masse ergibt, die frei von Klumpen ist. Schüssel mit der Crememasse abdecken und auf die Seite stellen.

Eine Handvoll schöner Erdbeeren zur Seite legen. 500 g Erdbeeren putzen und in mundgerechte Stückchen schneiden (halbieren oder vierteln). Die kleinen Erdbeerstückchen in die Creme geben und unterrühren. Die Schüssel mit der Creme abdecken und auf die Seite stellen.

Und nun "**basteln**" wir: Den Biskuitboden vorsichtig vom Backpapier lösen und mit Milch bepinseln. Den Tortenring bei Bedarf mit Schokoladenfolie auskleiden und anschließend eng um den Biskuitboden platzieren. Die Creme mit den Erdbeeren auf den Biskuitboden geben, verteilen und leicht andrücken. Die restlichen Erdbeeren grob schneiden und damit die Torte dekorieren.

Nun den schnellen Erdbeerkuchen für Minimum 2 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Ist der Kuchen fest, diesen aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer Servierplatte platzieren und servieren.

Tipps zur Erdbeerernte und -verarbeitung

Erdbeeren nicht zu früh ernten. Im Gegensatz zu Äpfeln und Bananen reifen sie nicht nach. Frisch gepflückt bleiben die saftig-roten Früchte maximal zwei Tage genießbar, bevor sie weich und matschig werden.

Sollen frisch gekaufte oder frisch geerntete Erdbeeren noch am gleichen Tag gegessen bzw. verarbeitet werden, gehören die Früchte nicht in den Kühlschrank. Stattdessen die Erdbeeren in einem Sieb auf dem Küchentisch aufbewahren. Erdbeeren entwickeln bei Zimmertemperatur ein optimales Aroma.