

Kuchen Backen Rezepte

Biskuitkuchen Mit Erdbeeren

Gattung: Backen, Erdbeere, Obst, Torte

		Biskuitteig:	
100 g	Rohrzucker	4	Eiweiss
8	Eigelb	100 g	Mehl
		Füllung:	
450 ml	(-500) Sahne (30% Fett)	100 g	Mandeln, gehobelt
1	kg Erdbeeren, ca.		

Die Eier trennen. Die acht Eigelb mit der Hälfte des Zuckers sehr cremig rühren. Vier Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu sehr festem Eischnee schlagen (die anderen Eiweiß anderweitig verwenden). Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen (240-250 °C).

Den Eischnee zur Eigelb-Creme geben, Mehl darüber sieben und beides mit einem Rührlöffel unterheben. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech glatt verstreichen und etwa 10 Minuten backen. Er soll eine goldgelbe Farbe haben.

Ein Küchentuch darüber breiten und den Biskuitboden darauf stürzen. Ein Tuch befeuchten, das Backpapier damit abreiben und vorsichtig abziehen.

Etwa fünfzehn Minuten auskühlen lassen. Während dessen die Erdbeeren säubern und die Sahne schlagen. Vier besonders dicke Erdbeeren zurückbehalten.

Den Boden in drei gleiche Teile schneiden. Auf die unterste Schicht dünn Sahne auftragen und darauf dicht aneinander die ganzen Erdbeeren setzen.

Nächsten Boden auflegen und dick mit Sahne füllen. Den obersten Boden auflegen und den Kuchen oben und rundherum mit der restlichen Sahne bestreichen.

Die dicken Erdbeeren halbieren, darauf setzen, zum Schluss die Mandeln darüber streuen.