

Rezept für Ullas Erdbeer-Traumkuchen



Zutaten

12 Stücke | Zubereitung 60 Min. | Schwierigkeit Einfach

Für den Knusperboden:

100 g Feiner Zucker
100 g Butter
150 g Mehl
0,5 Tl. Backpulver
2 El Erdbeermarmelade

Für die Creme

400 g Mascarpone
2 Becher Schmand
50 g Puderzucker
1 Bio-Zitrone (Abrieb)

Für den Biskuitteig:

2 Eier
100 g SweetFamily Feiner Zucker
1 Vanillezucker
100 g Mehl
1 Tl Backpulver
200 g weiße Schokolade (Block)

Für den Belag:

700 g Erdbeeren (möglichst kleine)
1-2 Tortenguß rot
50 g SweetFamily Feiner Zucker
200 g Pistazien oder Mandelblättchen

Zubereitung

Für den Knetteig-Knusperboden die Zutaten miteinander verkneten und in eine Springform geben. 15 Minuten bei 175 Grad backen. Für den Biskuitboden die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Mehl und Backpulver unterrühren und den Teig 20 Minuten in einer gleich großen Springform bei 190 Grad backen. 200 g weiße Schokolade im Wasserbad verflüssigen. Mascarpone mit 2 Bechern Schmand, Zitronenabrieb (1 Bio-Zitrone) und 50 g Puderzucker verrühren. Den Knusperboden in der Springform lassen und mit Erdbeermarmelade bestreichen, nicht zu viel, sonst wird es zu süß. Den Biskuitboden darauf legen und mit weißer Schokolade bestreichen, kurz kühl stellen. Dann mit der Mascarponecreme bestreichen, darauf die kleinen (möglichst ganze Früchte!) Erdbeeren legen. Roten Tortenguss nach Anleitung anrühren und aufkochen lassen. Heiß mit einem Löffel vorsichtig über die Erdbeeren gießen, dann ab mit der Torte in den Kühlschrank

und mindestens eine Nacht kühlen. Aus der Form nehmen. Den Rand des Kuchens mit gehackten Pistazien (oder Mandelblättchen) bestreuen, mit Hilfe eines Tortenschiebers auf eine schöne Platte legen. TIPP: Nach Gusto mit dem Rest der (aufgelösten) weißen Schokolade im kl. Spritzbeutel ein hübsches Gitter über die Erdbeeren spritzen.