

JUBILÄUMS KUCHEN

Frischer Beeren-Kuchen mit einer leichten Sahne - Joghurt-Creme

Zutaten

Für den Biskuitboden

Zubereitungszeit: ca. 45 min

- 10 Eier (Größe M)
- 250 g Zucker
- 125 g Mehl
- 125 g Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 1/2 Vanille-Schote

Für die Sahne-Joghurt-Creme

Zubereitungszeit: ca. 30 min

- 500 g Sahne
- 100 g Naturjoghurt
- 100 g Erdbeeren
- 2 PK Sahnesteif

Für die Dekoration

- 600 g Beeren
- 2 PK Tortenguss
- gemahlene Pistazien
alternativ: gehobelte Mandeln
oder geraspelte Schokolade
- Minzblätter
- dunkle und weiße Schokolade



Zubereitung



1. Biskuitboden backen

- Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.
- Eine Springform (Ø 26 cm) mit Butter fetten.
- Eier mit Zucker, Salz und Vanille-Aroma schaumig aufschlagen.
- Mehl und Speisestärke hinzugeben und vorsichtig unterheben.
- Die Masse in die Springform füllen und ca. 30 Minuten goldgelb backen.

★ Tipp für ein feineres Ergebnis:

Mehl und Speisestärke vor dem Unterheben sieben.

2. Sahne-Joghurt-Creme zubereiten

- Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.
- Für die Dekoration etwas von der Sahne beiseite stellen.
- Erdbeeren pürieren und mit dem Naturjoghurt vermischen.
- Nach Belieben Zucker oder Agavendicksaft hinzufügen.
- Erdbeeryoghurt vorsichtig unter die Sahne heben.

3. Kuchen zusammensetzen und dekorieren

- Den abgekühlten Biskuitboden aus der Springform nehmen.
- Die Sahne-Joghurt-Creme gleichmäßig auf dem Boden und an den Seiten verteilen.
- Die Beeren auf den Kuchen geben und mit Tortenguss bestreichen.
- Den Rand des Bodens mit den gemahlene Pistazien verzieren.
- Die restliche Sahne mit einer Spritztülle in Rosetten auf den Rand des Kuchens setzen.
- Jede Rosette mit einem Minzblatt dekorieren.

★ Tipp für mehr Halt:

Die Sahne 20 Minuten vor Verarbeitung kaltstellen.



Schokolade nicht über
27° C erhitzen

Deko-Tipp: Schokoladenherz

Weißer Schokolade schmelzen und auf ausgebreitetes Backpapier gießen. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Sobald die Masse erkaltet ist, können beliebige Formen ausgeschnitten und mit etwas geschmolzener dunkler Schokolade verziert werden.