

El Stefano

Koch aus Leidenschaft

www.el-stefano.de

Erdbeer-Träume

Zutaten für 6 Personen:

Für den Biskuit Teig:

- 80 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- 3 Eier, getrennt (Größe M)
- ½ Teelöffel Backpulver

Für den Belag:

- 1 kg Erdbeeren
- 8 Gelatine Blätter

Zutaten für 4 Portionen Erdbeerquark

- 500 g Erdbeeren
- 500 g Sahnejoghurt
- 2 Esslöffel Orangensaft
- 2 Esslöffel Zucker
- Basilikum oder Minze zum Dekorieren



Zubereitung (Zeit:15 Minuten)

Schlagen Sie das Eiweiß steif und verrühren Sie es mit den übrigen Zutaten vorsichtig zu einer glatten Masse.

Fetten Sie die Kuchenform am Rand und legen Sie auf den Boden Backpapier. Gießen Sie den Teig in die Form und backen den Boden bei 200 Grad Ober- und Unterhitze auf der zweiten Schiene von unten für 16 Minuten. (*Umluft 180 Grad*)

Nach dem Backen den Boden sofort vom Rand lösen und aus der Form stürzen und abkühlen lassen (*Backpapier entfernen*)

Danach putzen Sie die Erdbeeren und verteilen diese auf dem Boden. Lösen Sie die Gelatine nach Anweisung (*mit Wasser oder verdünntem Obstsaft*) auf und begießen Sie die Erdbeeren vollständig damit.

Nach 30 Minuten ist der Kuchen schnittfest und kann serviert werden, am Besten mit frischer Schlagsahne – einfach lecker!

Zubereitung Erdbeerquark

Waschen, putzen und vierteln Sie die Erdbeeren und geben Sie den Zucker darüber (*10 Minuten*). Rühren Sie Joghurt und Orangensaft an und geben Sie die Erdbeeren dazu. Heben Sie ein paar Schöne Früchte für die Dekoration auf – fertig ist eine leckere Nachspeise!

Tipps

- Nehmen Sie Magerquark für das Dessert und rühren Sie ihn mit 2 Esslöffeln Milch glatt.
- Sie können auch fertigen Tortenguss und Vanillezucker verwenden.



el Stefano wünscht Guten Appetit!