

Erdbeerherz

Weicher Biskuit mit aromatischen Erdbeeren – immer ein Genuss!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für eine Herz- oder Springform (26cm Durchmesser)

Für den Biskuit:

3 Eier (Gr. L), getrennt*
60g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
80g helle glutenfreie Mehlmischung
1 TL Backpulver

Außerdem:

500g Erdbeeren
2 EL Erdbeerkonfitüre
1 P. Tortenguss
200ml Sahne (ggf. laktosefrei)
1 P. Tortenguss
1 P. Vanillezucker
gehackte Pistazien

1. Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit

Backpulver auf die Eidottermasse sieben. Steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 8 – 10 Minuten backen. Den fertigen Biskuit aus der Form lösen, Backpapier abziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



2. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.
3. Biskuit auf eine Tortenplatte legen und mit Erdbeerkonfitüre bestreichen. Die halbierten Erdbeeren gleichmäßig auf dem Biskuit verteilen.
4. Den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und auf die Erdbeeren geben. Auskühlen lassen.
5. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und Sahnetuffs am Kuchenrand entlang aufspritzen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 1 – 2 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.



