

Erdbeer-Biskuitboden

Wenn dieser Kuchen auf den Tisch kommt, wird er von den Gästen praktisch inhaliert. Fluffiger Biskuitboden trifft auf köstliche Mascarpone-Creme und fruchtig-frischen Lemon Curd. Dazu gibt es frische Erdbeeren. Das Rezept stammt von Johanna, der Mutter von Kochcast-Hörerin Maria aus Duisburg.

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 40 Min. · 12 Portionen

Zutaten

2 Eier
90 g Zucker
1 EL warmes Wasser
100 g Mehl
2 TL Backpulver

Zutaten für die Creme:

200 ml Sahne
250 g Mascarpone
1 Pk. Vanillezucker
etwas Abrieb einer Zitrone
5 EL Lemon Curd

Außerdem:

Erdbeeren (Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren etc gehen auch)

Zubereitung

1. Zuerst backt ihr den Biskuitboden. Gebt 2 Eier, 90 g Zucker und 1 EL warmes Wasser in eine Schüssel und verrührt alles ca. 10 Minuten miteinander.
2. Hebt vorsichtig 100 g Mehl und 2 TL Backpulver unter und gebt den Teig dann in eine runde Form mit 28 cm Durchmesser.
3. Backt den Biskuitteig ca. 20 Minuten bei 165°C Umluft.
4. Während der Biskuitboden backt und auskühlt, bereitet ihr die Creme vor. Gebt 200 ml Sahne, 250 g Mascarpone, 1 Pk. Vanillezucker und etwas Zitronenabrieb in eine Schüssel und verrührt alles zu einer Creme.
5. Wenn der Biskuitboden ausgekühlt ist, verteilt ihr die Creme gleichmäßig auf dem Boden. Dann gebt ihr ca. 5 EL Lemon Curd gleichmäßig auf der Mascarpone-Creme.
6. Belegt den Biskuitboden mit Creme jetzt mit frischen Erdbeeren oder anderen Früchten. Auch Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren etc (oder alles zusammen) machen sich sehr gut.