

Johann Lafers: Erdbeer-Kuchen mit Erdbeer-Joghurt-Eis

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/johann-lafer-erdbeer-kuchen-mit-erdbeer-joghurt-eis/

Zutaten:

Für den Erdbeer-Kuchen:

- 130 g Butter
- 80 g Puderzucker
- 2 Eier
- 60 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 70 g gehackte, geröstete Mandeln
- 70 ml Mandellikör

Für den Belag:

- 1 kg kleine Erdbeeren
- 200 g Erdbeeren
- Saft von 1 Zitrone
- 100 g Gelierzucker
- Abrieb 1 Limette

Außerdem:

- 1 Liter Sahne (33 %) oder Creme Double
- 80 g Puderzucker
- Abrieb 1 Limette
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 100 g gebräunte Mandelblättchen

Zubereitung:

1 Springform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

Die zimmerwarme Butter mit Puderzucker schaumig schlagen, die Eier nach und nach dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und dann alles zusammen mit den Mandeln und Mandellikör unterheben. Die Masse in die Springform geben und ca. 20 Minuten bei 160°C backen. Abkühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen und putzen.

200 g Erdbeeren fein mixen und mit Zitronensaft, dem Abrieb der Limette und Gelierzucker ca. 3-4 Minuten kochen lassen.

Die geputzten Erdbeeren nun mit Hilfe eines Schaschlikspießes zunächst in das Erdbeerpüree tunken und auf den ausgekühlten Teig setzen. Auskühlen lassen.

Sahne mit Puderzucker, dem Abrieb einer Limette und Sahnesteif schön cremig schlagen. Nun um die Torte, die mit den Erdbeeren belegt ist, einen großen verstellbaren Tortenring, setzen. (2 cm Zwischenraum zum Kuchen). Diesen Zwischenraum mit der Sahne auffüllen, obendrauf eine Bordüre spritzen. Mit den Mandelblättchen bestreuen und den Tortenring abnehmen.

Für das Erdbeer-Joghurt-Eis:

- 300 g gefrorene Erdbeeren
- 100 g griechischer Joghurt
- Saft und Schale von 1 Limette
- 2 EL Erdbeerlikör
- 1 EL Vanillezucker
- 2 EL Erdbeer-Marmelade

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Multizerkleinerer einer Küchenmaschine geben und daraus ein Eis mixen. Entweder sofort servieren oder in den Tiefkühler stellen.

Anrichten:

Ein Stück Kuchen auf einem Teller anrichten und eine Nocke Eis daneben setzen.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Kerners Köche 22.4.2017