

Rote Beeren & Basilikum Kuchen

Ingrédients

- 1,5 Becher Sojasun Rotfrüchte-Dessert oder 150g
- 3 Becher Zucker oder 225g
- 3 Eier
- 1 Becher Öl + 2 Esslöffel oder 90g (ich habe halb neutrales Öl, halb Olivenöl verwendet)
- 4,5 Becher Mehl oder 210g
- 6g Backpulver (1/2 Päckchen)
- 5g Basilikumblätter
- 100g Milch nach Wahl
- 1 Ei
- 25g Zucker
- 15g Maisstärke
- 20g Butter
- 40g Erdbeeren
- 10g Basilikumblätter
- 40g Mascarpone
- 20g Puderzucker
- 50g flüssige Sahne (2)

Préparation

1. Sojasun hat mich eingeladen, an ihrer Herausforderung „Pimp your yogurt cake“ teilzunehmen, das heißt, den klassischen Joghurtkuchen mit ihren pflanzlichen Frucht-desserts neu zu interpretieren!
2. Hier habe ich also einen Kuchen mit ihrem Rotfrüchte-Dessert zubereitet, der in Kombination mit Basilikum und einigen Erdbeeren ein perfektes Frühlingsdessert ergibt!
3. Für diejenigen, die Sojasun (noch) nicht kennen, es ist ein bretonisches Familienunternehmen (seit 3 Generationen), das alle seine Produkte in der Bretagne herstellt, aus 100% französischem Soja und ohne Gentechnik.
4. Es ist die Pioniermarke für pflanzliche Produkte in Frankreich, und sie bietet köstliche pflanzliche Frucht-desserts, aber auch Schokolade, Karamell, Kaffee, Haselnuss.
5. Getränke und pflanzliche Gerichte (Steaks, Pfannkuchen, Bällchen.
6.).
7. Sie können das Rezept für Joghurtkuchen mit dem pflanzlichen Dessert Ihrer Wahl zubereiten und es mit einer Sahne kombinieren, die nach Ihrem Geschmack aromatisiert ist (zum Beispiel Karamellkuchen mit Tonka-Sahne oder Heidelbeerkuchen mit Vanille-Sahne)!
8. Inhaltskreation in Zusammenarbeit mit Sojasun.
9. Zucker.
10. Fügen Sie die Eier hinzu, dann das Öl.
11. Fügen Sie das gesiebte Mehl und Backpulver hinzu.
12. Gießen Sie den Teig in die Kuchenform mit Einsatz.
13. Backen Sie bei 160°C für 50 Minuten.
14. Lassen Sie ihn einige Minuten abkühlen, dann entfernen Sie den Einsatz und lösen den Kuchen aus der Form.
15. Lassen Sie ihn vollständig auf einem Gitter abkühlen.
16. Basilikumblättern.

17. Erhitzen Sie die Milch und fügen Sie das Rotfrüchte-Dessert hinzu.
18. Schlagen Sie das Ei mit dem Zucker und der Maisstärke, dann gießen Sie die Milch-Rotfrüchte-Mischung darauf.
19. Gießen Sie alles zurück in den Topf und kochen Sie bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren, bis die Creme eindickt.
20. Vom Herd nehmen, die Butter hinzufügen und gut mischen, dann die Creme abdecken und im Kühlschrank aufbewahren.
21. Wenn die Creme kalt ist, schneiden Sie die Erdbeeren in kleine Stücke und fügen Sie sie der Creme hinzu.
22. Gießen Sie die Creme in einen Spritzbeutel und füllen Sie den Kuchen damit.
23. Nacht, ziehen.
24. Danach mixen Sie die Mischung und sieben sie.
25. Fügen Sie die Sahne (2), den Mascarpone und den Puderzucker hinzu.
26. Schlagen Sie die Sahne, bis eine steife Konsistenz erreicht ist.
27. Füllen Sie diese in einen Spritzbeutel mit einer Saint-Honoré-Tülle und dekorieren Sie den Kuchen damit.
28. Dekorieren Sie ihn mit einigen Erdbeeren und Basilikumblättern.
29. Schließlich lassen Sie es sich schmecken!