

Erdbeerkuchen mit Vanille (glutenfrei)

Ingrédients

- 80g Eiweiß
- 80g Zucker
- 40g Mandelmehl
- 40g Puderzucker
- 150g Milch
- 150g Sahne
- 25g Zucker
- 30g Maisstärke
- 1 Vanilleschote
- 20g Eigelb
- 20g Zucker
- 90g Zucker
- 45g Eiweiß
- 145g weiche Butter
- 75g italienische Meringue
- 75g italienische Meringue abnehmen. Diese vorsichtig mit einem Gummischaber in die Buttercreme einarbeiten.
- 100g Sahne mit 30 oder 35% Fett
- 25g Puderzucker

Préparation

1. Wir sind Mitte April vorbei, es war an der Zeit, meinen ersten Erdbeerkuchen des Jahres zu machen!
2. Hier keine Mousseline- oder Diplomatencreme, sondern die gleiche Creme, die ich in meinem Paris-Brest verwende, mit einer schaumigen und leichten Textur, sodass Sie problemlos zwei Stücke Ihres Erdbeerkuchens essen werden ;) Und er ist auch glutenfrei, da ich ihn mit einem Biskuitboden nur aus Mandelmehl gemacht habe.
3. Schließlich, und natürlich, viele aromatische Erdbeeren und Norohy/Valrhona Vanille für einen ausgeprägten Geschmack.
4. Zutaten: Ich habe die Vanille von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (Affiliate).
5. Ausrüstung: Küchenmaschine Thermometer Schneebesen Perforierte Platte Spritzbeutel 10mm Tülle Petit Four Tülle 14mm Kreis 18cm Rhodoid Zubereitungszeit: 1h20 + 20 Minuten BackzeitFür einen Erdbeerkuchen mit 18cm Durchmesser: Erfolgskeks: Eiweiß Zucker Mandelmehl Puderzucker Das Eiweiß schlagen und nach und nach den Zucker hinzufügen, bis eine feste und glänzende Meringue entsteht.
6. Das Mandelmehl und den Puderzucker sorgfältig eingesiebt mit Hilfe eines Gummischabers hinzufügen.
7. Wenn der Teig homogen ist, in einen Spritzbeutel mit einer 10-mm-Tülle füllen und zwei Kreise von 18cm Durchmesser auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen.
8. In den vorgeheizten Ofen bei 170°C etwa 20 Minuten backen, der Keks sollte außen schön knusprig sein.
9. Vanillecreme: Vanillepudding: Eier Milch Sahne Zucker Maisstärke 1 Vanilleschote Die Eier mit dem Zucker und der Maisstärke verquirlen.
10. Die Milch mit der Sahne und dem Mark der Vanilleschote erhitzen (wenn Sie Zeit haben, lassen Sie das Gemisch ziehen, die Creme bekommt dadurch mehr Geschmack).
11. Die Hälfte der heißen Flüssigkeit unter Rühren über die Eier gießen, dann alles zurück in den Topf geben.
12. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis die Creme eindickt.

13. Anschließend mit Klarsichtfolie bedecken und vollständig abkühlen lassen.
14. Englische Creme: Milch Eigelb Zucker Das Eigelb mit dem Zucker verquirlen, dann die Milch hinzufügen.
15. Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis es 85°C erreicht, dann in einen anderen Behälter geben und abkühlen lassen (es sollte bei Raumtemperatur sein, wenn Sie die Butter hinzufügen).
16. Italienische Meringue: Wasser Zucker Eiweiß Das Wasser und den Zucker in einem Topf erhitzen.
17. Wenn der Sirup 110°C erreicht, die Eiweiße anfangen zu schlagen.
18. Sobald er 121°C erreicht, den Sirup in einem dünnen Strahl über die Eiweiße gießen, die schaumig, aber nicht fest sein sollten.
19. Weiter bei hoher Geschwindigkeit schlagen, bis die Meringue abgekühlt, fest und glänzend ist.
20. Buttercreme: Englische Creme weiche Butter Für diesen Schritt muss die Butter weich sein, das ist sehr wichtig, sonst könnte die Creme gerinnen.
21. Die weiche Butter schlagen und dann die englische Creme bei Raumtemperatur in einem dünnen Strahl hinzufügen, während Sie weiter schlagen.
22. Weitermachen, bis die Creme aufgeht und sich aufhellt (wenn sie gerinnt, keine Sorge, Sie können sie retten).
23. Verwenden Sie einen Flambierbrenner an den Rändern der Rührschüssel, während Sie weiter schlagen, und die Creme sollte wieder glatt werden.
24. Wenn Sie keinen Brenner haben, stellen Sie die Schüssel ein paar Sekunden in einen Wasserbad, schlagen Sie erneut und wiederholen Sie dies so oft wie nötig).
25. Vanillecreme: Buttercreme italienische Meringue Vanillepudding italienische Meringue abnehmen.
26. Diese vorsichtig mit einem Gummischaber in die Buttercreme einarbeiten.
27. Anschließend die kalte Vanillecreme aufschlagen, um sie zu lockern, und die zuvor vorbereitete Creme mit einem Gummischaber hinzufügen.
28. Zum Schluss die Creme einige Minuten lang aufschlagen; am Ende sollte sie schön glatt und luftig sein.
29. Servierschale.
30. Wenn Sie Rhodoid haben, legen Sie es innen hinein, das Ausformen wird sauberer sein.
31. Schneiden Sie Erdbeeren in zwei Hälften und legen Sie sie um den gesamten Rand des Kreises.
32. Schneiden Sie einen der Biskuitkreise auf die richtige Größe und legen Sie ihn auf den Boden des Kreises.
33. Dann die Hälfte der Creme einfüllen, sodass sie an den Seiten hochsteigt, um die Lücken zwischen den Erdbeeren zu füllen.
34. Würfel schneiden.
35. Die Hälfte davon auf die Creme geben, mit etwas Creme überziehen und den Rest der Erdbeeren darüber geben.
36. Noch ein wenig Creme hinzufügen (eine kleine Menge für die Fertigstellung des Erdbeerkuchens zurückhalten).
37. Mit dem zweiten Biskuit belegen, dann die restliche Creme und die Oberfläche glätten.
38. Den Erdbeerkuchen für mindestens 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
39. Dann die Sahne mit dem Puderzucker schlagen, bis eine Schlagsahne entsteht.
40. In einen Spritzbeutel mit einer 14mm großen Petit Four Tülle füllen.
41. Den Erdbeerkuchen aus der Form nehmen und die Schlagsahne am Rand verteilen.
42. Anschließend halbierte Erdbeeren in der Mitte des Kuchens anordnen.
43. Und voilà, Ihr Erdbeerkuchen ist fertig, genießen Sie ihn!

