

Erdbeer-Vanille Biskuitkuchen

Ingrédients

- 100g Mehl
- 130g Zucker
- 3g Backpulver
- 2g Salz
- 50g Eigelb
- 100g Eiweiß
- 40g Öl
- 30g Wasser
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100g Vollrahm
- 75g Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 50g Zucker
- 2 ganze Eier
- 1 Eigelb
- 30g Maisstärke
- 2g Gelatine (ich habe sie nicht verwendet, aber ich empfehle, welche zu verwenden, um eine festere Creme zu erhalten, besonders wenn man Sahne mit 30% Fettgehalt verwendet statt 35%)
- 200g Sahne mit 35% Fettgehalt
- 300g Erdbeeren
- 200g Erdbeeren in kleine Würfel schneiden. Den Rest für die Dekoration des Kuchens aufbewahren.

Préparation

1. Der Monat April ist gekommen, und mit ihm die ersten Erdbeeren!
2. Hier ist also ein ganz einfacher und sehr luftiger Kuchen, um sie zu verwenden und sich zu verwöhnen, ohne zu viel Zeit in der Küche zu verbringen Ausrüstung : Schneebesen Spritzbeutel Sterntülle 14mm Ring 18cm
Zutaten : Ich habe Madagaskar-Vanille und das Vanille-Extrakt Norohy von Valrhona verwendet : Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (Partnerlink).
3. Zubereitungszeit : 45 Minuten + 30 Minuten BackzeitFür einen Kuchen von 18/20cm Durchmesser : Chiffon-Kuchen : Das Rezept für diesen Chiffon-Kuchen habe ich hier entnommen.
4. Mehl Zucker Backpulver Salz Eigelb Eiweiß Öl Wasser 1 TL Vanilleextrakt Eigelb, Öl, Wasser, Vanille, Salz und die Hälfte des Zuckers mit dem Schneebesen mischen.
5. Mehl und Backpulver gesiebt hinzufügen.
6. Die Eiweiße mit dem Zucker schlagen.
7. Die beiden Mischungen vorsichtig in zwei Schritten vereinen.
8. In einen nicht gefetteten Ring von 18 bis 20cm Durchmesser gießen, und dann für etwa 30 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 170°C backen.
9. Lassen Sie den Kuchen einige Minuten abkühlen, dann stürzen Sie ihn, indem Sie vorsichtig ein Messer entlang des Randes führen.
10. Lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
11. Wasser einweichen.
12. Die Milch mit der Sahne vermengen.
13. Das Mark der ausgekratzten Vanilleschote hinzufügen, dann zum Kochen bringen und, wenn Sie die Zeit haben, mindestens 30 Minuten ziehen lassen, damit die Creme intensiver im Geschmack wird.

14. Die Eier, das Eigelb, den Zucker und die Maisstärke schlagen.
15. Die Hälfte der heißen Vanillemilch unter ständigem Rühren hinzufügen, dann alles in den Topf zurückgießen.
16. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze kochen, bis die Creme eindickt.
17. Vom Herd nehmen und die rehydrierte und ausgepresste Gelatine hinzufügen.
18. Dann die Crème in ein anderes Gefäß umfüllen, mit Frischhaltefolie direkt abdecken und im Kühlschrank abkühlen lassen (wenn es schnell gehen muss, kann man auch einen Eispack auf die Folie legen, damit es schneller abkühlt).
19. Wenn die Crème pâtissière kalt ist, die Sahne nicht zu steif schlagen, dann ein Drittel davon abnehmen und kräftig mit der Crème pâtissière vermengen.
20. Den Rest der Schlagsahne vorsichtig mit einem Spatel unterheben, dann die Creme in einen Spritzbeutel mit der Tülle Ihrer Wahl (hier eine Sterntülle 14mm) geben und mit dem Zusammenbau fortfahren.
21. Zusammenbau : Erdbeeren Erdbeeren in kleine Würfel schneiden.
22. Den Rest für die Dekoration des Kuchens aufbewahren.
23. Den Kuchen mit etwas Creme füllen, dann mit den Erdbeerwürfeln bedecken.
24. Mit Creme bedecken.
25. Zum Schluss den restlichen Creme über den Kuchen spritzen und mit ein paar Erdbeeren dekorieren, bevor Sie ihn genießen!