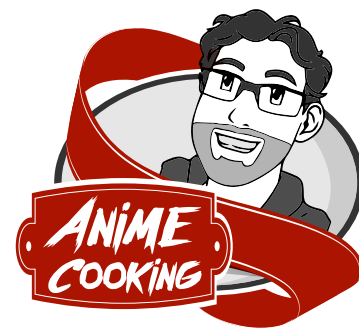


ICHIGO NO SHORTCAKE

Zeitaufwand: **50–60 Minuten**
(zzgl. **Kühlzeit 1+ Stunden**)

Kategorie: **Süßspeisen /
Desserts**

Küchenutensilien: **15 cm Kuchenform, Mixer, Messer, Spritzbeutel**



1. Die Zutaten (★) mindestens 10 Minuten mit einem Mixer oder einer Küchenmaschine schaumig schlagen. (Die Masse wird sich ungefähr verdoppeln!)
2. Die Zutaten (◎) mischen und in die Masse hineinsieben. Mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.
3. Die Backform mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse hineingeben.
4. Im vorgeheizten Ofen (180°C O/U-Hitze) etwa 20 min backen.
5. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und einmal mit der Form auf die Arbeitsplatte hart erschrecken, damit der Biskuit nicht einfällt.
6. Abkühlen lassen und später dann halbieren.
7. Für den Sirup die Zutaten (◆) in einen kleinen Topf geben, aufkochen und den Herd dann ausschalten.
10. Wenn der Biskuit abgekühlt und geschnitten ist, die Schnittseite der unteren Biskuithälfte mit Sirup bestreichen.
11. Geschichtet wird nun wie folgt: Boden, Sahne, Erdbeer-Hälften, Sahne, Deckel.
12. Nun komplett mit Sahne einstreichen und mit ganzen Erdbeeren und Sahnetupfer dekorieren.

Die Masse gut rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

8. Für die Garnitur die Sahne mit dem Zucker aufschlagen. (Alternativ: Sahnesteif)
9. Dann die Erdbeeren, die in den Kuchen kommen sollen, halbieren.

Für eine 15 cm Torte

- 2 Eier (ca. 200 g) (★)
- 50 g Zucker (★)
- 1 TL Vanille-Essence oder Vanille-Zucker (★)
- 1 Prise Salz (◎)
- 50 g Mehl (◎)
- 1 gestrichener TL Backpulver (◎)
- 30 g Zucker (◆)
- 3 EL Erdbeerlikör (◆)
- 400 g Schlagsahne
- 20 g Zucker
- Sprühsahne (optional)
- ca. 10–15 Erdbeeren (halbiert und ganz)

ITADAKIMASU