

PORTIONEN

16

ZEIT GESAMT

120 min

LEVEL

easy

Rezept

ERDBEER-ORANGEN-BISQUIT

Erdbeeren und Bisquit kann man nie genug haben, oder?

Ich liebe meine **quadratische Kuchenform** (24×24 cm), denn dann hat man die perfekten quadratischen Kuchenstückchen. Zum Servieren des leckeren Erdbeer-Bisquits habe ich nur das Oberteil angeschnitten und beim Servieren bzw. self-service schneidet sich dann jeder genau sein Teil bis unten durch. Dann sieht so ein Kuchen auf einem Kuchenbuffet oder auf der Kaffeetafel auch immer schön ordentlich aus und nicht so zerrupft, wenn es keine klare Struktur dafür gibt.

Klingt ein wenig nach Nerd.....ok, damit kann ich gut leben,.

Viel Spaß beim Backen!



ZUTATEN

Für den Teig habe ich das Rezept des **Orangen-Bisquitteiges** verwendet. Du findest es **hier**.

Ok, aber Erdbeeren kann man nicht genug haben!

Für die Füllung:

- Orangen-Minz-Gelee aus dem Rezept für die **Orangen-Bisquit-Türmchen**
- 1 Schale Erdbeeren (ca. 500 g)
- 100 ml Milch
- **400 g Sahne**
- **Flavor Drops** Vanille (oder echte Vanille)
- pulverisiertes **Erythrit** nach Geschmack

Für das Topping:

- 200 g Sahne
- pulverisiertes Erythrit nach Geschmack



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Lasse die gemahlene Gelatine in ca. 50ml der noch kalten Milch ca. 10 min quellen. Währenddessen erhitze die restliche Milch in einem kleinen Topf (nicht kochen).

SCHRITT 2

Gib die gequollene Gelatine mit der restlichen Milch mit in den Topf rühre sie unter stetiger Hitze so ein, dass sie sich vollständig auflöst.

SCHRITT 3

Schlage die Sahne und lasse die leicht abgekühlte Gelatinenmilch, sowie die Süße nach Geschmack und Wahl mit in die Sahne rieseln. Gib ein paar Flavor Drops oder echt Vanille mit hinzu.

SCHRITT 4

Schlage nun alles gut durch und stelle die Sahnemasse dann für ca. 30 min in den Kühlschrank, so dass die Gelatine anziehen kann.

SCHRITT 5

Wasche die Erdbeeren und entferne den Strunk. Hebe ein paar schöne Exemplare für das Topping auf, ansonsten schneide die anderen Erdbeeren in Scheiben.

Schneide das Orangen-Minze-Gele auch in Stücke, so dass es in der Füllung verteilt werden kann.

SCHRITT 6

Teile des Bisquit in 2 Teile (mit dem Messer durchschneiden oder mit dem Faden ein 2 Lagen trennen) und bestreiche das Unterteil mit $\frac{3}{4}$ der inzwischen leicht fest gewordenen Sahnecreme. Gib die Erdbeerscheiben und die Geleestücke darauf und decke alles mit dem restlichen $\frac{1}{4}$ der Creme ab.

SCHRITT 7

Lege nun das Oberteil des Bisquits darauf und drücke es leicht an.

Jetzt schlage 200g Sahne mit etwas pulverisiertem Erythrit steig und bestreiche damit den Deckel des Kuchens. Nun nur noch die restlichen Erdbeeren halbieren, auf dem Kuchen anordnen und mit ein paar Minzblättern oder ähnlichem garnieren.