# Baiser-Kuchen mit Erdbeercreme

Torte einmal anders genießen mit diesem leckeren Rezept. Vor allem in der Erdbeerzeit schmeck der Baiser-Kuchen mit Erdbeercreme besonders fruchtig.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,5 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 180 g | Mandeln (geröstete) |
| 250 g | Zucker |
| 6 Stk. | Eiweiß |
| 1 EL | Speisestärke |
| 2 TL | Weißweinessig |
| 1 kg | Erdbeeren |
| 550 g | Staubzucker |
| 550 ml | Schlagobers |

## Zubereitung

1. Der Baiser-Kuchen mit Erdbeercreme ist nicht nur optisch ein Hingucker. Als Erstes den Backofen auf 180°C vorheizen. Je zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Für den Teig zuerst zwei Drittel geröstete Mandeln mit einer Küchenmaschine zerhacken, bis sie klein sind,

aber Vorsicht sie dürfen nicht verklumpen.

2. Die Stücke sollten noch deutlich zu erkennen sein und nicht vermatscht sein. Das andere Drittel mit einem Messer grob hacken.

3. Nun in einer Schüssel die Mandeln und den Zucker miteinander vermengen, Eier trennen. In einer fettfreien Schüssel das Eiklar steif schlagen. Immer wieder die Zucker-Mandelmischung mit einrieseln lassen und wieder steif schlagen.

4. In diese Baiser Mischung nun Speisestärke und Essig langsam zugeben und immer weiter schlagen, bis das Rühren schwer fällt. Das kann auch mal ein wenig länger dauern, so 5 – 8 Minuten.

5. Jetzt die restlichen gehackten Mandeln zugeben und die Masse auf die beiden Backbleche verteilen. Ungefähr 20 cm große, runde Platten sollen es sein, die dann im Backofen 60 Minuten backen müssen. Nach dieser Zeit den Ofen ausstellen, aber die Platten weitere 60 Minuten in der Hitze ruhen lassen.

6. Um die Erdbeersauce herzustellen, die Erdbeeren waschen, von den grünen Stielen entfernen und 6/10 davon mit einem Handrührgerät pürieren. Das Püree durch ein Sieb seihen, damit die Kerne nicht mit in der Sauce sind, dann ein Achtel des Staubzuckers zugeben.

7. Den restlichen Staubzucker mit dem Schlagobers mischen und so lange schlagen, bis er fest ist. Zwei Drittel der Sauce damit verrühren.

8. Zum Servieren eine gebackene Platte auf einen Teller legen. Hierauf gut die Hälfte der Creme verteilen und die zweite Baiserplatte oben auf legen. Das Ganze nun mit der restlichen Creme bestreichen. Die restlichen Erdbeeren halbieren, eventuell vierteln und oben auf verteilen. Wer mag, gibt noch ein wenig Staubzucker oben auf und serviert die etwas andere Torte dann.

## Tipp

Der Baiser-Kuchen mit Erdbeercreme kann auch mit tiefgekühlten Erdbeeren hergestellt werden, diese dann aber noch mehr zuckern. Besser schmeckt er allerdings mit frischen Geschmackserdbeeren.