Erdbeer-Sahne-Kuchen

Eine Traumtorte für besondere Anlässe gelingt mit diesem wunderbaren Rezept für einen sommerlichen Erdbeer-Sahne-Kuchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 6,3 h



Foto: Ginny

Zutaten

	Butter (für die 28 cm Springform)
1 Stk.	Backform

Für den Kuchen

150 g	Mehl
2 TL	Natron
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Stk.	Vanilleschote
2 Tassen	Wasser
2 Tassen	Zucker
2 EL	Pflanzenöl
6 EL	Butter
1 EL	Vanilleextrakt
2 Stk.	Eier

Für die Creme

2 Becher	Schlagobers
1 EL	Vanillezucker
60 g	Staubzucker

500 g	Erdbeeren

Zubereitung

1. Für den **Erdbeer-Sahne-Kuchen** zunächst das Backrohr auf 175 Grad vorheizen und zwei runde Springformen mit Butter einfetten. Mehl mit Natron, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben und mit dem Schneebesen durchrühren. Vanilleschote aufschneiden und das Mark mit einem Löffel entnehmen.

2. Das Wasser in einen großen Topf füllen und erhitzen. Den Zucker einrühren und zum Kochen bringen. Etwa 1 Minute kochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, dabei unentwegt rühren. Topf vom Herd nehmen und die Butter zufügen, rühren und schmelzen lassen. Die Masse 5 Minuten lang abkühlen lassen.

3. Das Pflanzenöl mit dem Schneebesen unter die Butter-Zucker-Mischung rühren, Vanillemark und Vanilleextrakt ebenso unterrühren. Die Eier zufügen und schnell unterrühren, damit sie in der noch warmen Mischung nicht stocken. Zum Schluss die Mehlmischung unterrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

4. Den fertigen Teig auf die beiden Formen aufteilen. Rund 25 Minuten backen lassen. Vor dem Herausnehmen den Stäbchentest machen. Die Kuchen vor der weiteren Verwendung vollständig abkühlen lassen. Danach beide Kuchen quer durchschneiden, sodass vier Böden vorhanden sind.

5. In der Zwischenzeit die Erdbeeren verlesen, waschen, putzen und abtropfen lassen. Einige ganze oder halbierte Früchte für die Dekoration zur Seite legen. Die restlichen Beeren in kleine Würfel schneiden.

6. Für die Creme das Schlagobers mit Vanillezucker und Staubzucker steifschlagen. Die Hälfte des Schlagobers in eine weitere Schüssel umfüllen. Die gewürfelten Erdbeeren unter die erste Hälfte heben.

7. Den ersten Kuchenboden auf eine Servierplatte setzen. Ein Drittel der Erdbeercreme gleichmäßig auftragen. Den zweiten Boden bündig aufsetzen, ein weiteres Drittel der Erdbeercreme verteilen. Mit dem dritten Boden ebenso verfahren. Der vierte Boden bildet den Abschluss.

8. Zuletzt die Torte oben und an den Seiten mit der zweiten Hälfte des Schlagobers überziehen und mit den restlichen Erdbeeren verzieren. Für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Den Erdbeer-Sahne-Kuchen kann man zusätzlich mit Erdbeermus, gehackten Pistazien oder Schokosplittern verzieren.