

Erdbeerkuchen vom Blech



Zutaten (Blech 30 x 40 cm)

Für den Biskuitboden:

- 4 Eiweiß
- 4 Eigelbe
- 4 EL kaltes Wasser
- 1 Prise Salz
- 160 g Zucker
- 1 Päckchen Vanilleextrakt
- 160 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Für die Creme & Belag:

- 1 Packung Paradiescreme (nach Wahl)
- 220 ml Sahne
- 800 g Erdbeeren
- 2 Päckchen Tortenguss

Zubereitung

1. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen
2. Eigelbe mit Wasser und Vanilleextrakt dazugeben und 5 Minuten cremig aufschlagen.
3. Mehl und Backpulver mischen, sieben und vorsichtig unterheben.
4. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 15–20 Minuten backen.
6. Boden vollständig auskühlen lassen.
7. Paradiescreme mit Sahne nach Packungsanleitung aufschlagen.
8. Creme gleichmäßig auf dem Boden verteilen.
9. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln.
10. Auf der Creme verteilen.
11. Tortenguss nach Anleitung zubereiten.
12. Gleichmäßig über die Erdbeeren geben und fest werden lassen.
13. Optional nach Belieben mit Sahne servieren.