

## Kategorie: Schnitten

### Erdbeercremeschnitte

Diese erfrischende Schnitte lässt sich auch sehr gut mit eingefrorenen Früchten herstellen.

#### Wissenswertes

Gebacken in einem rechteckigen Kuchenblech 36 x 24 cm wird sie -fertig mit Fruchtspiegel- 4 cm hoch.

6 x 8 cm groß geschnitten erhält man 18 Stück.

#### Das brauchst du

##### Masse

4 Eier  
200 g Feinkristallzucker  
100 ml neutrales Öl  
100 ml Eierlikör oder andere Flüssigkeit  
160 g glattes Mehl  
½ Päckchen Backpulver

##### Creme

300 g Erdbeeren  
3 Esslöffel Zitronensaft  
150 g Staubzucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
250 g Magertopfen oder Mascarpone  
250 g Natur- oder Erdbeerjoghurt  
9 Blatt Gelatine  
500 ml Schlagobers

##### Fruchtspiegel

500 g Erdbeeren  
50 g Staubzucker  
3 Esslöffel Zitronensaft  
6 Blatt Gelatine

#### So wird's gemacht

##### Masse

4 Eier mit 200 g Zucker 10 Minuten schaumig rühren. 100 ml Öl und 100 ml Eierlikör einlaufen lassen, 160 g Mehl, versiebt mit einem ½ Päckchen Backpulver löffelweise zügig unterrühren.

--

In ein befettetes und bemehltes Kuchenblech füllen und glatt streichen. Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 20 Minuten backen, anschließend in der Form auskühlen lassen.

### Crème

300 g aufgetaute oder frische Erdbeeren und 3 Esslöffel Zitronensaft mit dem Stabmixer pürieren. Dazu kommen 150 g Staubzucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 250 g Magertopfen oder Mascarpone, sowie 250 g Joghurt. Alle Zutaten glatt verrühren. 9 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und bei milder Hitze auflösen. Mit 2 Esslöffeln der Crème verrühren, um Klümpchenbildung zu vermeiden. Sofort mit dem Rest glatt verrühren. 500 ml steif geschlagenes Obers unterheben, Crème auf dem Kuchenboden verteilen und für einige Stunden in den Kühlschrank geben.

### Fruchtspiegel

500 g Erdbeeren mit 3 Esslöffeln Zitronensaft pürieren und zusammen mit 50 g Staubzucker erwärmen (nicht kochen!). In dieser warmen Flüssigkeit 6 Blatt eingeweichte, ausgedrückte Gelatine auflösen. Etwas abkühlen lassen und lauwarm über die Crème leeren. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag vom Tortenrahmen lösen und nach Belieben dekorieren.

### Tipp

Man kann jedes beliebige Obst dafür verwenden, schmeckt nicht nur mit Erdbeeren hervorragend.