

Informationen zur Sendung vom 07.06.2024

Löffelbiskuitkuchen mit Erdbeeren

Von Ulla Scholz

Zutaten für eine Kastenform (30 x 12 cm)

600 g Erdbeeren
3 EL Erdbeerkonfitüre
200 g italienische Löffelbiskuit
100 ml Orangensaft
250 g Mascarpone
100 g Joghurt
200 g Sahne
1 – 2 Päckchen Vanillezucker
2 EL Zucker
1 unbehandelte Zitrone

Außerdem

Frische Minze, Melisse oder Basilikum

Zubereitung

Die Erdbeeren putzen und einige perfekte Exemplare zur Dekoration zur Seite legen. Restliche Erdbeeren halbieren, die Erdbeerkonfitüre zugeben und mit einem Mixstab und etwas Zitronensaft pürieren.

Für die Creme die Sahne aufschlagen. Mascarpone und Joghurt in einer Schüssel zu einer glatten Masse verrühren. Mit Vanillezucker, etwas abgeriebener Zitronenschale und dem restlichen Zucker würzen und die Sahne vorsichtig unterheben.

Eine Kastenform mit Klarsichtfolie so auskleiden, dass sie an den langen Seiten jeweils etwas überhängt. Den Boden der Form großzügig dicht an dicht mit Keksröllchen oder Biskuit belegen und mit Orangensaft besprenkeln. Nun etwas Erdbeersauce auftragen, dann die Hälfte der Cremeschicht einfüllen. Abermals Biskuits schichten, wieder mit Orangensaft etwas anfeuchten und mit restlicher Erdbeersauce bedecken. Die restliche Creme einfüllen und mit Biskuits abdecken, die nicht mehr mit Orangensaft angefeuchtet werden. Die Form mit der Folie verschließen und über Nacht kaltstellen.

Am nächsten Tag die Klarsichtfolie zur Seite ziehen und eine rechteckige Porzellanplatte auflegen. Das Ganze umdrehen, die Form abnehmen und die Klarsichtfolie entfernen.

Anrichten

Das Gebäck nach Gusto mit halbierten oder ganzen Früchten garnieren und mit grünen Blättern von Melisse, Minze oder Basilikum verzieren.

Informationen zur Sendung vom 07.06.2024

Löffelbiskuitkuchen mit Erdbeeren

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

600 g Erdbeeren zu 3,90 Euro; 2 EL Erdbeerkonfitüre zu 0,40 Euro; 200 g italienische Löffelbiskuit zu 1,49 Euro; 250 g Mascarpone (Supermarkt-Eigenmarke) zu 1,99 Euro; 100 g Joghurt zu 0,25 Euro; 200 g Bio-Sahne (Supermarkt-Eigenmarke) zu 1,09 Euro; 2 Päckchen Vanillezucker und 2 EL Haushaltszucker zu 1,10 Euro; 1 Bio-Zitrone zu 0,25 Euro; Melisse oder Minze zu 0,30 Euro.

Portion zu 1,79 Euro

Variationen

Wenn es draußen warm ist, kann der Erdbeerkekskuchen – am besten ohne Dekoration – circa eine halbe Stunde angefroren werden. Jedoch nicht viel länger, da er sich sonst schlecht schneiden lässt und auch zu viele Eiskristalle bilden würde.

Statt Löffelbiskuits kann man ebenso Keksröllchen nehmen. Manche kennen das Gebäck auch unter dem französischen Begriff "Cigarettes Russes". Wem nach Basteln zu Mute ist, füllt diese Röllchen vor dem Schichten mit Erdbeerpüree. Das gelingt am besten mit einem Spritzsack oder einer flexiblen Plastikflasche, die mit einer langen Tülle ausgestattet ist.

Sollten sich im Vorratsschrank noch Plätzchenreste befinden, diese fein zerbröseln und das Dessert – wie ein englisches Trifle – in Gläser schichten. Das ist besonders praktisch, wenn kein ganzer Kuchen gefragt ist und nur eine kleine Menge benötigt wird.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!