

Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, den 28.04.2023

Erdbeer-Lasagne

Für 6 Stück

Zutaten:

Für den Biskuit:

40 g Weizenmehl (Type 550)
40 g Speisestärke
3 Eier (Größe M)
70 g Zucker
2 Prisen Salz
1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
30 ml Sonnenblumenöl

Für Füllung und Sauce:

300 g Erdbeeren
2 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
10 g Puderzucker

Für die Mascarponecreme:

400 g Schlagsahne
2 Blatt Gelatine
150 g Mascarpone
60 g Puderzucker
1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
1/4 Vanilleschote

Für die Dekoration:

Abrieb einer Bio-Zitrone
frischer Zitronenbasilikum (alternativ frische Zitronenmelisse)

Außerdem:

Backblech und Backrahmen (40x30 cm)
Backpapier
Spritzbeutel mit Sterntülle
Kuchenplatte

Zubereitung

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Backrahmen auf das vorbereitete Backblech stellen. Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. **Für den Biskuit** Mehl und Stärke in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen mischen. Eier, Zucker, Salz und Zitronenschale in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 10 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen.
3. Unter Rühren das Öl auf kleinster Stufe langsam zugeben und 5 Minuten ebensoiterrühren.
4. Mehl-Stärke-Mischung zugeben und mit einem Silikonschaber vorsichtig unterheben. Teig mit dem Silikonschaber in den Backrahmen geben und gleichmäßig verstreichen.
5. Biskuit im heißen Ofen in der Ofenmitte 10 Minuten backen. Boden auf dem Blech auf einem Gitter 5 Minuten abkühlen lassen. Vorsichtig auf die Arbeitsfläche stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen.
6. Boden quer in 3 gleichbreite Streifen (ca. 13x30cm) schneiden.
7. **Für Füllung und Sauce** die Erdbeeren kurz waschen, abtropfen lassen und



trockentupfen. Strunk entfernen. 250 g Erdbeeren vierteln und beiseitestellen.

8. Restliche Erdbeeren in einen Rührbecher geben. Zitronenschale und Puderzucker zugeben und mit einem Schneidstab fein pürieren. Erdbeeren und Sauce kaltstellen.

9. Für die Mascarponecreme Schlagsahne in einen Rührbecher geben und mit den Quirlen des Handrührers steifschlagen. Sahne kaltstellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

10. Mascarpone, Puderzucker und Zitronenschale in eine große Schüssel geben.

Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und zur Mascarpone geben. Mit den Quirlen des Handrührers verrühren.

11. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze unter Rühren auflösen.

12. Topf von der Kochstelle nehmen und erst 2 EL Mascarponecreme mit einem Schneebesen unter die Gelatine rühren, um die Temperatur anzugleichen.

13. Gelatinemischung mit den Quirlen anschließend unter die Mascarponecreme rühren. Schlagsahne unter die Mascarponecreme heben und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

14. Einen Boden auf eine Kuchenplatte legen und ein Drittel der Mascarponecreme in Tupfen aufdressieren, mit einem Drittel der Erdbeersauce beträufeln und ein Drittel der Erdbeeren darauf verteilen.

15. Zweiten Boden auflegen und ebenso belegen, dann den dritten Boden auflegen und ebenso belegen. Erdbeerlasagne mindestens 2 Stunden kaltstellen.

16. Vor dem Servieren die Erdbeerlasagne mit Zitronenabrieb und frischem Zitronenbasilikum oder frischer Zitronenmelisse dekorieren.