



Dessert Johann Lafer

Erdbeerkuchen mit Erdbeer-Joghurteis

Zutaten für den Kuchen

- Für den Erdbeerkuchen:** Die zimmerwarme Butter mit Puderzucker schaumig schlagen, die Eier nach und nach dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und dann alles zusammen mit den Mandeln und Mandellikör unterheben.
- 130 g Butter
 - 80 g Puderzucker
 - 2 Eier
 - 60 g Mehl
 - 1 TL Backpulver
 - 70 g gehackte, geröstete Mandeln
 - 70 ml Mandellikör
- Die Masse in die Springform geben und ca. 20 Minuten bei 160 Grad backen. Abkühlen lassen.
- Die Erdbeeren waschen und putzen.
- 1 Springform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben
- 200 g Erdbeeren fein mixen und mit Zitronensaft, dem Abrieb der Limette und Gelierzucker ca. 3-4 Minuten kochen lassen.
- 200 g Erdbeeren
Saft von 1 Zitrone
100 g Gelierzucker
Abrieb einer Limette
- Die geputzten Erdbeeren nun mit Hilfe eines Schaschlikspießes zunächst in das Erdbeerpüree tunken und auf den ausgekühlten Teig setzen. Auskühlen lassen.
- 1 kg kleine Erdbeeren
- Sahne mit Puderzucker, dem Abrieb einer Limette und Sahnesteif schön cremig schlagen.
- 1 l Sahne (33 %) oder
Crème Double
80 g Puderzucker
Abrieb einer Limette
- Nun um die Torte, die mit den Erdbeeren belegt ist, einen großen verstellbaren Tortenring, setzen. (2 cm Zwischenraum zum Kuchen). Diesen Zwischenraum mit der Sahne auffüllen, obendrauf eine Bordüre spritzen
- 1 Päckchen Sahnesteif
- Mit den Mandelblättchen bestreuen und den Tortenring abnehmen.
- 100 g gebräunte Mandelblättchen
- Für das Erdbeer-Joghurteis:** Alle Zutaten zu einem Multizerkleinerer einer Küchenmaschine geben und daraus ein Eis mixen.
- 300 g gefrorene Erdbeeren
 - 100 g griechischer Joghurt
 - Saft und Schale von 1 Limette
 - 2 EL Erdbeerlikör
 - 1 EL Vanillezucker
 - 2 EL Erdbeermarmelade
- Entweder sofort servieren oder in den Tiefkühler stellen.
- Ein Stück Kuchen auf einem Teller anrichten und eine Nocke Eis daneben setzen.