

Obstbodenform



Art.-Nr. 661714



STÄDTER®

Erdbeer-Mascarpone-Boden

FÜR EINE 30 CM OBSTBODENFORM | ARBEITSZEIT: CA. 30 MIN. | BACKZEIT: CA. 20 MIN.

Zutaten für den Teig: 5 Eier, 200 g Zucker, 1 EL Vanillezucker, 1 Prise Salz, 180 g Mehl, 1 Pck. Puddingpulver „Vanille“, 50 g zerlassene Butter, | **Zutaten für die Erdbeer-Mascarpone-Creme:** 150 g Mascarpone, 1 EL Zucker, 150 ml Sahne, Saft einer halben Limette, ½ Pck. STÄDTER Sahnefest „Neutral“, 30 ml Wasser, 500 g frische Erdbeeren

Zubereitung des Teiges:

Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz ca. 10 Minuten schaumig schlagen. Mehl mit Puddingpulver mischen und auf den Ei-Schaum sieben, dann vorsichtig unterziehen. Anschließend die zerlassene Butter unterheben. Den Teig in die (z.B. mit STÄDTER Back-Trennspray) eingefettete und mit Mehl ausgestäubte Backform geben und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 170 °C) ca. 20 Minuten backen. Den Kuchen ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung der Erdbeer-Mascarpone-Creme:

Mascarpone mit Zucker glatt rühren, Sahne steif schlagen und unterheben. Wasser und Limettensaft mit Sahnefest verrühren und unter die Mascarpone-Sahne-Creme heben. Die Masse auf dem Obstboden verstreichen. Die Erdbeeren putzen und den Obstboden damit belegen.

