

Platinum Jubilee Cake

Ergibt: 12–16 Stücke (je nach gewünschter Größe)

Zutaten:

Biskuit

4 Eier
1 Prise Salz
120 g Zucker oder Erythrit
Mark von ½ Vanilleschote
100 g Mehl
20 g Speisestärke
½ Päckchen Backpulver

Tortenfüllung

1 ½ Bio-Zitronen
250 ml Schlagsahne, alternativ
19 % Sahne
4 TL San Apart (oder Sahnesteif)
500 g Magerquark
65 g Puderzucker oder Erythrit-
Puderzucker

Belag

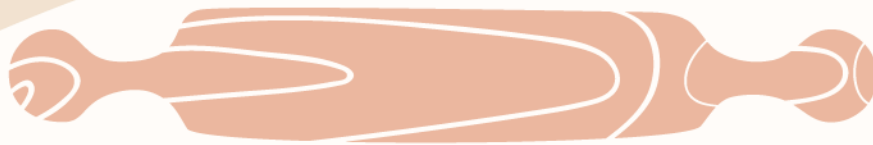
Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren

Zubereitung:

Biskuit

1. Den Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 190 °C) und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillemark cremig rühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, sieben und vorsichtig unter die Eigelbmasse ziehen. Zum Schluss den Eischnee unterheben.





3. Die Teigmasse gleichmäßig auf das Blech geben, glatt streichen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Noch heiß vom Blech auf ein sauberes, gezuckertes Küchentuch stürzen, das Backpapier abziehen und auskühlen lassen.

Füllung

4. Die Zitronen heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale abreiben. Den Saft der Zitronen auspressen.

5. Die Sahne mit 2 TL San Apart steif schlagen. Den Magerquark zusammen mit dem Zitronensaft und -abrieb sowie dem Puderzucker cremig schlagen, dabei 2 TL San Apart zufügen. Dann die Sahne unter die Quarkmasse ziehen.

Fertigstellung

6. Die Ränder der Biskuitplatte abschneiden (und am besten direkt naschen), dann die Biskuitplatte einmal teilen. Den unteren Boden mit der Hälfte der Füllung bestreichen, den oberen Boden daraufsetzen und die restliche Füllung darauf verstreichen.

7. Die Beeren waschen, trocken tupfen und das Grün der Erdbeeren entfernen. Dann die Beeren in Form des Union Jacks auf dem Kuchen verteilen..

8. Wenn gewünscht, können die Beeren noch mit Tortenguss überzogen werden, was ich nicht gemacht habe, weil ich sie pur lieber mag.

