

## Englischer Kuchen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen

Erdbeere

- 200 g Löffelbiskuits
- 100 g Butter, weich
- 1 tb Himbeersirup
- 5 sl Gelatine, weiß
- 750 g Erdbeeren
- 125 g Puderzucker
- 200 g Schlagsahne
- 150 g Creme double; ersatzweise
  - Creme fraiche
- 100 g Schmand
- Erdbeeren zum Garnieren
- nach Belieben

\* QUELLE

- nach Brigitte
- Sammelrezept
- erfasst von Petra
- Holzapfel

Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel legen und mit der Teigrolle zu feinen Bröseln zerdrücken. Brösel mit weichem Fett und Himbeersirup verkneten, in eine Springform (26 cm Durchmesser) drücken und kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren abspülen und putzen. Puderzucker und 1/3 der Erdbeeren mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Tropfnasse Gelatine bei kleiner Hitze auflösen und unter das Erdbeerpüree rühren, kalt stellen. 2/3 der Erdbeeren vierteln und auf dem Tortenboden verteilen. Schlagsahne steif schlagen. Wenn das Erdbeerpüree zu gelieren beginnt, Creme double und Schmand, dann Schlagsahne unterrühren. Erdbeercreme auf den Tortenboden streichen. Torte mindestens 4 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Erdbeeren garnieren.