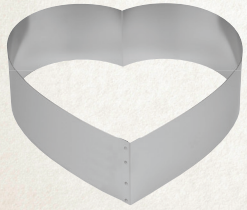


Backrand Herz 26 cm



Art.-Nr. 490017



STÄDTER®

## Erdbeer-Letter-Cake

ARBEITSZEIT: CA. 2 STUNDEN | BACKZEIT: CA. 30 MINUTEN

**Zutaten für die Biskuitböden:** 7 Eier, 200 g Zucker, 1 Prise Salz, 120 g Mehl, 100 g Speisestärke | **Zutaten für die Erdbeer-Creme:** 200 g Sahne, 500 g Speisequark, 1 1/2 - 2 Pck. STÄDTER Sahnefest Erdbeere | **Außerdem:** frische Erdbeeren, essbare Blüten

### Zubereitung der Biskuitböden:

Eier mit Zucker und Salz lange aufschlagen. Mehl und Stärke sieben und unter die Ei-Zucker-Masse heben. Einen Herz-Backrand mit Backpapier umschlagen und auf ein Backblech stellen. Die Masse in den Backrand füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 30 Min. backen. Nach dem Auskühlen den Biskuit vom Rand lösen und zweimal aufschneiden. Mit einem Herzausstecher (ca. 15 cm) das innere Herz ausstechen.

### Zubereitung der Erdbeer-Creme:

Die Sahne steifschlagen und den Quark unterheben. Das Erdbeer-Sahnefest nach Anleitung anrühren und unter die Sahne-Quarkmasse heben. Anschließend kaltstellen. Die kalte Sahne-Quarkmasse in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle füllen und Tupfen auf den ersten Boden spritzen. Den zweiten Boden auflegen und darauf Tupfen spritzen. Genauso mit dem dritten Boden verfahren. Den Kuchen ca. 3-4 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Früchten und/oder essbaren Blüten verzieren.

