

Rahmschnitten mit Waldfrucht



Sahnig, fruchtig, einfach lecker

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

Zutaten für den Rührteig

250 ml Rapsöl
125 g Zucker
Saft von ½ Zitrone
3 Eier (Zimmertemperatur)
175 g Mehl
25 g Speisestärke
3 gestrichene TL Backpulver

Zutaten für den Belag

4 EL Erdbeermarmelade
1 kg Erdbeeren

Zutaten für die Crème

600 ml Sahne
3 P. Sahnesteif
200 g Sauerrahm
Saft von ½ Zitrone
Zucker nach Belieben

Zutaten für die Dekoration

200 ml Sahne
1 P Sahnesteif
Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren
50 ml geröstete Mandelblättchen zum Bestreuen
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Für den Rührteig das Öl mit dem Zucker, Zitronensaft und den Eiern solange verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke in einer Extraschüssel mischen und auf die Eimasse sieben. Anschließend unterrühren.
3. Einen Backrahmen (24 x 24 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen, die Teigmasse einfüllen und glatt streichen.
4. Im vorgeheizten Backofen (180 Grad) ca. 25 Minuten backen. Danach aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und auskühlen lassen.
5. Die Erdbeeren verlesen, waschen, trocken tupfen und halbieren.

6. Den Tortenboden auf eine Tortenplatte stellen und mit Erdbeermarmelade bestreichen. Einen passenden Schnittrahmen umlegen und die Erdbeerhälften dekorativ auf dem Tortenboden verteilen.
7. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen.
8. Sauerrahm mit Zitronensaft glatt rühren, unter die Sahne ziehen und alles mit Zucker nach Belieben süßen.
9. Die Sahnemasse auf die Erdbeeren geben, glatt streichen und im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Nach der Kühlzeit den Rahmen entfernen.
10. Für die Dekoration die 200 ml Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Sahne dekorativ auf den Kuchen geben.
11. Die Beeren verlesen, waschen, gut trocken tupfen und als Dekoration auf den Kuchen legen.
12. Abschließend alles mit den gerösteten Mandelblättchen und Puderzucker bestreuen, in Stücke schneiden und bis zum Verzehr kalt stellen.