

# Erdbeerkuchen mit Erdbeer-Joghurt-Eis

## Für den Kuchen

### Für den Kuchen:

130 g Butter	80 g Puderzucker	2 Eier
60 g Mehl	1 TL Backpulver	70 g gehackte, geröstete Mandeln
70 ml Mandellikör	1 Springform	200 g Erdbeeren
Saft von 1 Zitrone	100 g Gelierzucker	Abrieb einer Limette
1 kg kleine Erdbeeren	1 l Sahne (33%)	80 g Puderzucker
Abrieb einer Limette	1 Päckchen Sahnesteif	100 g gebräunte Mandelblättchen

### Für das Eis:

300 g gefrorene Erdbeeren	100 g griechischer Joghurt	1 Limette, Saft, Abrieb
2 EL Erdbeerlikör	1 EL Vanillezucker	2 EL Erdbeermarmelade

## Für den Erdbeerkuchen:

Die zimmerwarme Butter mit Puderzucker schaumig schlagen, die Eier nach und nach dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und dann alles zusammen mit den Mandeln und Mandellikör unterheben.

Die Masse in die Springform geben und ca. 20 Minuten bei 160 Grad backen. Abkühlen lassen. Die Erdbeeren waschen und putzen.

200 g Erdbeeren fein mixen und mit Zitronensaft, dem Abrieb der Limette und Gelierzucker ca. 3-4 Minuten kochen lassen.

Die geputzten Erdbeeren nun mit Hilfe eines Schaschlikspießes zunächst in das Erdbeerpüree tunken und auf den ausgekühlten Teig setzen. Auskühlen lassen.

Sahne mit Puderzucker, dem Abrieb einer Limette und Sahnesteif schön cremig schlagen.

Nun um die Torte, die mit den Erdbeeren belegt ist, einen großen verstellbaren Tortenring, setzen. (2 cm Zwischenraum zum Kuchen). Diesen Zwischenraum mit der Sahne auffüllen, obendrauf eine Bordüre spritzen.

Mit den Mandelblättchen bestreuen und den Tortenring abnehmen.

## Für das Erdbeer-Joghurteis:

Alle Zutaten zu einem Multizerkleinerer einer Küchenmaschine geben und daraus ein Eis mixen. Entweder sofort servieren oder in den Tiefkühler stellen. Ein Stück Kuchen auf einem Teller anrichten und eine Nocke Eis daneben setzen.

Johann Lafer am 22. April 2017