

Zutaten für eine 24er oder 26er

Springform:

4 Eier
200 g Zucker
1 Msp. Vanillepulver oder 1 Pkg.
Vanillezucker
200 g Mascarpone (alternativ Creme
fraiche oder Sauerrahm)
280 g Mehl
1 Pkg. Backpulver (=16 g)
400 g Erdbeeren



Zubereitung:

- 1) Im ersten Schritt entfernt ihr die Kelchblätter und wäscht die Erdbeeren. Teilt sie auf 2 Hälften auf. Die eine Hälfte schneidet ihr in kleine Stücke, die andere in Scheiben.
- 2) Legt den Boden einer 24er oder 26er Springform mit Backpapier aus. Die Seiten müssen nicht befettet werden. Heizt den Backofen auf 180 Grad vor.
- 3) Mixt die Eier mit dem Zucker und Vanillepulver, bis sie hellgelb und schaumig sind.
- 4) Fügt den Mascarpone hinzu und mixt kurz weiter.
- 5) Verrührt das Mehl mit dem Backpulver und siebt es in 2-3 Touren über die Eimasse. Dazwischen wird immer nur so lange gemixt, bis die Zutaten sich vermengt haben.
- 6) Zum Schluss hebt ihr die eine Hälfte Erdbeeren unter, die ihr in kleine Stückchen geschnitten habt.
- 7) Füllt den Teig in die Springform um, glättet ihn mit einer Palette und belegt ihn mit den vorbereiteten Erdbeerscheiben (der 2. Hälfte Erdbeeren).
- 8) Backt ihn bei 180 Grad O/U Hitze ca. 45-50 min. Die Erdbeeren sind sehr feucht und damit der Kuchen am Ende nicht matschig ist, braucht er im Ofen etwas länger als andere Früchtekuchen. Beachtet bitte, dass sich die Backzeit um ca. 5 min reduziert, wenn ihr eine 26er Form verwendet, da er darin nicht so hoch ist.

Sastojci za kalup od 24 ili 26 cm promjera:

4 jaja

200 g šećera

na vrh noža vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin šećera

200 g mascarpone sira (alternativno koristite mileram ili kiselo vrhnje)

280 g brašna

1 pak. praška za pecivo (=16 g)

400 g jagoda



Priprema:

- 1) U prvom koraku operite jagode i odstranite zelene listove. Podijelite ih na 2 polovice. Jednu izrežite na male kockice a drugu na kolutove.
- 2) Dno kalupa za torte obložite pek papirom. Nije potrebno da strane pomašćujete. Zagrijte rernu na 180 stepeni gornji/donji grijači.
- 3) Jaja skupa sa šećerom i vanilijom u prahu mutite dok ne postanu pjenasta.
- 4) Umiješajte mascarpone sir i kratko nastavite da mutite.
- 5) Pomiješajte brašno sa praškom za pecivo i prosijte ga u 2-3 ture preko smjese od jaja. Nakon svake ture miksajte samo onoliko koliko je potrebo da se sastojci sjedine.
- 6) Na kraju laganim pokretima umiješajte kockice jagoda tj. jednu polovicu jagoda.
- 7) Tijesto saspite u pripremljeni kalup i poravnajte. Po vrhu poredajte kolutove tj. 2. polovicu jagoda.
- 8) Kolač se peče na 180 stepeni gornji/donji grijači oko 45-50 min. Jagode sadrže puno vode pa je kolaču potrebno malo više vremena da se ispeče a da iznutra ne ostane gnjecav ili vlažan. Obratite pažnju da će mu, ukoliko ga pečete u kalupu od 26 cm promjera, biti potrebno oko 5 min manje vremena u rerni, pošto tad nije ovoliko visok.