



Schneeballkuchen

Der Schneeballkuchen ist ein sehr gehaltvoller Biskuit-Blechkuchen mit Erdbeeren, Sahne und Schmand.

Zutaten:

4 Eier
260g Zucker
80g Mehl
50g Speisestärke
11 Blatt Gelantine
1kg Erdbeeren
600g Schmand
2 Päckchen Vanillezucker
Saft einer Zitrone
500ml süße Sahne (Schlagsahne)
2 Eßlöffel Orangenlikör
1 Eßlöffel Kakaopulver

Zubereitung

Eier trennen. Eigelb mit 4 Eßlöffel Wasser und 120g Zucker cremig schlagen. Eiweiß steif schlagen, Mehl und Stärke mischen und alles unter die Eigelbcreme unterheben.

Backblech mit Backpapier auslegen, die Masse darauf streichen und sofort im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (umluft 160 Grad) für 20 Minuten backen.

fertige Biskuitplatte stürzen und das Backpapier abziehen. Das Backpapier löst sich besser wenn es mit einem Tuch angefeuchtet wird.

7 Blatt Gelantine einweichen. Die Erdbeeren waschen und putzen. 15 schöne Erdbeeren für die Deko zur Seite legen. Die restlichen Erdbeeren würfeln .

Schmand mit 100g Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Gelantine auflösen und gleichmäßig unter die Schmandcreme verteilen und unterrühren. Die Schmandcreme für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

250ml Sahne steif schlagen und unter die Schmandcreme unterheben. Die Hälfte der Schmandsahne abteilen und die Erdbeeren unter den Rest unterheben.

Biskuitboden auf das Backblech legen und mit einem rechteckigen Tortenrand einfassen. Den Boden mit der Erdbeer-Sahne bestreichen und anschließend die restliche Schmandsahne ohne Früchte darüberziehen und glattstreichen.

Den Kuchen im Kühlschrank für mindestens 3 Stunden kalt stellen, damit die Gelantine binden kann.

Für die Schneebälle werden 4 Blatt Gelantine aufgeweicht. 250ml Sahne mit 40g Zucker hablwegs steif



schlagen. Gelantine ausdrücken und im warmen Likör auflösen. Den Likör in die Sahne rühren und die Sahne steif schlagen.

Die Likörsahne in eine flache Schale streichen und für 3 Stunden kalt stellen.

Den Tortenrand vom Kuchen abnehmen und den Kuchen in 20 Stücke schneiden. Mit dem Eiskugelportionierer aus der Likörsahne 20 Bälle formen und mittig auf jedes Stück setzen.

Erdbeeren für die Deko halbieren oder in Fächer aufschneiden und jeweils 3 Hälften auf ein Tortenstück setzen. Schneebälle zum Schluß mit Kakao bestäuben.