

BAHLSSEN Fruit Square Cake (Zitronen - Erdbeer Kuchen)

etwa 8 Stücke

1 Pck. 350 g Bahlsen Comtess Zitrone

Für die Füllung:

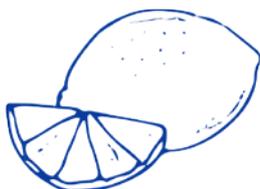
etwa 125 g Erdbeeren

80 g Mascarpone

10 g Zucker

1 Pck. Sahnesteif

evtl. etwas rote Speisefarbe



Zum Verzieren nach Belieben:

2 – 3 kleine Erdbeeren



Zubereitung:

Den Bahlsen Comtess Zitronenkuchen 2 x der Länge nach in 3 gleich dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe längs halbieren und die 2 unteren Kuchenstreifen auf eine Kuchenplatte legen.

Für die Füllung Erdbeeren waschen, entstielen, 100 g abwiegen und mit einem Pürierstab in einer Rührschüssel fein pürieren. Mascarpone, Zucker und Sahnesteif hinzufügen und alles mit Handrührgerät (Rührbesen) in etwa 3 Minuten zu einer cremigen Masse aufschlagen und evtl. mit etwas Speisefarbe rot einfärben.

Etwa 1/3 von der Erdbeercreme auf die beiden unteren Kuchenoberflächen und je an den länglichen Schnittseiten streichen. Dann jeweils mit den beiden mittleren, unbestrichenen Streifen belegen und wie zuvor beschrieben wieder mit etwa der Hälfte Creme bestreichen. Die verzierten beiden Kuchenstreifen darauf legen. Auf die Schnittkanten etwas von der restlichen Creme streichen und die beiden bestrichenen Kuchenblöcke wieder zu einem „Comtesskuchen“ zusammenfügen (etwas andrücken). Die Oberfläche mit der restlichen Erdbeercreme verzieren und nach Belieben mit gewaschenen, halbierten Erdbeeren belegen.

Den Fruit Square Cake etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und dann servieren.

Zubereitungszeit etwa 35 Minuten, ohne Kühlzeit.

