AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	Frühling	Dänemark

DÄNISCHE SCHICHTTORTE MIT BEEREN

Rezept: Claudia Ziem. Das grosse Hygge-Buch. DMV-Verlag 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Lagkage heisst Schichtkuchen auf dänisch. - Die Idee des Schichtkuchens funktioniert auch mit anderen Früchten und einem anderen Gebäck.

ZUTATEN (8 PERSONEN)

6	Eier	60 g	Gemahlene Mandeln
125 g	Zucker	7 dl	Rahm
150 g	Weizenmehl	50 g	Zucker
1 TL	Backpulver	300 g	Erdbeeren
		200 g	Beeren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C vorheizen. Für 8-10 Stücke wählst du eine Springform mit 26 cm Durchmesser. Ring einfetten, Boden mit Backpapier auslegen.
2. Für den Teig die Eier mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe aufschlagen, nach und nach Zucker einrieseln lassen und alles cremig rühren. Mehl und Backpulver miteinander vermengen und vorsichtig unter die Eiermasse heben. Die Mandeln unterheben und den Teig in die Springform geben. Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Min. backen.
3. Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Für die Füllung den Rahm mit dem Zucker sehr steif schlagen. Die Beeren putzen und waschen, die Erdbeeren halbieren.
5. Den Kuchen mit einem langen Messer in der Mitte quer durchschneiden. Die Hälfte der Sahne mit einem Spritzbeutel auf den einen Tortenboden in Spiralform von innen nach aussen auftragen. Dann zwei Drittel der Erdbeeren darauf verteilen und den zweiten Boden draufsetzen.
6. Den übrigen Rahm ebenfalls mit dem Spritzbeutel auftragen. Die Torte mit den restlichen Beeren garnieren. Bis zum Servieren kühl stellen.