



- Mehr als lecker -

Erdbeerkuchen mit Gesicht – Face Cake

Zutaten

Tortenboden

2 Eier
40 g Rohrohrzucker
60 g Dinkelmehl Typ 630
1,5 TL Weinsteinpulver
1 Prise Zitronensalz

Belag

250 g Sahne
Sahnesteif
etwas Zartbitterkuvertüre
Erdbeeren
weiße Schokoladenraspeln



Zubereitung

Tortenboden

1. Eier zusammen mit dem Zucker aufschlagen bis eine luftige, dickcremige Masse entstanden ist.
2. Salz hinzufügen, Mehl mit Weinsteinpulver mischen und darübersieben. Vorsichtig unterheben.
3. In eine Obstkuchenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.
4. Etwas auskühlen lassen, aus der Form lösen und vollständig erkalten lassen.

Belag

1. Kuvertüre schmelzen und auf dem Tortenboden verteilen. Aushärten lassen.
2. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Weiße Schokoraseln unterrühren.
3. Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden.
4. Sahne auf dem Tortenboden verteilen.
5. Mit den Erdbeeren Haare legen und mit der restlichen Kuvertüre ein Gesicht malen.