



Japanische Erdbeertorte

10 Stücke | 4,5 Stunden | 330 kcal

Japanese Strawberry Shortcake ist eine leichte japanische Erdbeertorte aus luftigem Biskuit, cremiger Sahne und frischen Erdbeeren. Mit meinem Rezept gelingt dir der beliebte japanische Klassiker Schritt für Schritt ganz einfach zuhause.

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Japanese Strawberry Shortcake bereitlegen und auf Vollständigkeit prüfen. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend eine runde Kuchenform mit 20 cm Durchmesser vorbereiten und sowohl den Boden als auch den Rand sorgfältig mit Backpapier auslegen. Achte darauf, dass das Backpapier am Rand möglichst glatt anliegt, damit der Biskuit später eine gleichmäßige Form bekommt.
Tipp: Für dieses Rezept verwende ich eine Kuchenform mit 20 cm Durchmesser. Damit wird der Biskuit hoch genug, um ihn später gut in zwei oder drei Böden zu teilen. Mit einer etwas größeren Form gelingt das Rezept ebenfalls, die Torte wird dann allerdings entsprechend flacher.
2. 30 g Butter und 30 ml Vollmilch in einem kleinen Topf vorsichtig erwärmen, bis die Butter vollständig geschmolzen ist. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.
3. Die 4 Eier trennen. Die Eigelbe mit 40 g Zucker mehrere Minuten cremig aufschlagen, bis die Masse deutlich heller und dicklich geworden ist.
4. Das Eiweiß in einer sauberen, fettfreien Schüssel aufschlagen. Sobald es schaumig wird, die restlichen 80 g Zucker nach und nach einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis ein glänzender, feinporiger Eischnee mit weichen bis mittelfesten Spitzen entstanden ist.
5. Zunächst etwa ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse rühren, um die Konsistenzen anzugleichen. 120 g Weizenmehl darüber sieben und vorsichtig unterheben. Anschließend die Butter-Milch-Mischung einarbeiten.
6. Zum Schluss den restlichen Eischnee in zwei Portionen behutsam unterheben, bis ein gleichmäßiger, luftiger Teig entstanden ist.
Tipp: Arbeite hier möglichst behutsam und nur so lange wie nötig, damit möglichst viel Luft im Teig erhalten bleibt.

Zutaten:

Für den Biskuit:

- ☐ 4 Eier (Größe M)
- ☐ 120 g Zucker (aufgeteilt in 40 g und 80 g Zucker)
- ☐ 120 g Weizenmehl (Type 405)
- ☐ 30 g Butter
- ☐ 30 ml Vollmilch

Für die Creme & Füllung:

- ☐ 400 ml Schlagsahne, kalt
- ☐ 40 g Zucker
- ☐ 300-400 g Erdbeeren
- ☐ (optional) 1 TL Vanilleextrakt

Für den Zuckersirup:

- ☐ 50 ml Wasser
- ☐ 20 g Zucker



1maljapan
1maljapan.de

7. Den Teig in die vorbereitete Kuchenform geben und die Oberfläche vorsichtig glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 25-30 Minuten backen, bis der Biskuit goldgelb ist und bei leichtem Druck zurückfedert. Aus dem Ofen nehmen.
8. Den Biskuit nach dem Backen etwa 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend das Backpapier vorsichtig vom Rand lösen. Einen flachen Teller auf die Kuchenform legen und beides gemeinsam umdrehen, sodass der Biskuit kopfüber auf dem Teller liegt. Die Kuchenform abnehmen und das Backpapier vorsichtig vom Boden lösen.
9. Einen Kuchenteller auf die Unterseite des Biskuits legen und den Kuchen erneut vorsichtig wenden, sodass er wieder richtig herum auf dem Kuchenteller liegt. Ein leichtes Küchen- oder Passiertuch mit Wasser anfeuchten, sehr gut auswringen und den Biskuit damit locker abdecken. So vollständig auskühlen lassen.
10. Währenddessen für den Sirup 50 ml Wasser und 20 g Zucker in einem kleinen Topf kurz aufkochen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Anschließend vollständig abkühlen lassen.
Die Erdbeeren waschen, putzen und einen Teil für die Dekoration beiseitelegen. Die restlichen Erdbeeren je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden.
400 ml kalte Schlagsahne mit 40 g Zucker und optional 1 TL Vanilleextrakt cremig aufschlagen. Die Sahne sollte stabil, aber weiterhin glatt und geschmeidig sein.
11. Den vollständig ausgekühlten Biskuit waagerecht in drei gleichmäßige Böden schneiden.
12. Den unteren Boden mit etwas Zuckersirup bestreichen, eine Schicht Sahne darauf verteilen und gleichmäßig mit Erdbeeren belegen.
Bei drei Böden den Vorgang mit dem mittleren Boden wiederholen.
13. Anschließend den oberen Biskuitboden aufsetzen und ebenfalls mit etwas Zuckersirup bestreichen. Die Torte rundherum dünn und gleichmäßig mit der restlichen Sahne einstreichen. Sahnereste am Rand des Kuchentellers anschließend vorsichtig mit einem sauberen Küchentuch entfernen.
14. Die Torte nach Belieben mit Sahnehäubchen und den beiseitegelegten Erdbeeren dekorieren. Den fertigen Japanese Strawberry Shortcake mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend gekühlt anschneiden und servieren.