Erdbeerkuchen mit Vanilla-Lime-Curd

Zutaten für den Biskuitboden

170	g	Zucker
220	g	Mehl (1050 Weizen habe ich genommen)
¼	l	Wasser
4	TL	Backpulver (nicht gehäuft!!)
1	Pack	Vanillezucker
5	EL	Sonnenblumenöl

Zutaten für den Vanilla-Lime-Curd

200	ml	Getreide- oder Sojamilch
25	g	Speisestärke
1	Pack	Vanillezucker
3	EL	Agavendicksaft
1		Limette

sonstige Zutaten

1	Pack	Tortenguss (rot)
200	ml	roter Traubensaft (zur Not Wasser)
700	g	Erdbeeren

Zubereitung Biskuitboden

Die trockenen Zutaten gut vermischen. Nun zuerst das Wasser und dann Öl gut einrühren. Eine Springform einfetten, den Teig hineingießen und bei 180 Grad etwa 25 Minuten backen. Nach dem Backen herausnehmen und umgedreht auf einen großen Kuchenanrichteteller legen

Zubereitung Vanilla-Lime-Curd

Während der Boden im Ofen ist, Milch in einen Topf geben und Agavendicksaft, Stärke und Vanillezucker einrühren. Aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Schale der Limette (oder die Halbe, je nach Geschmack) einrühren. Den Curd etwas auskühlen lassen.

... weitere Zubereitung

Den Tortenguss nach Packungsanweisung aufkochen. (Lieber etwas weniger Flüssigkeit als auf der Packung angegeben nehmen). Vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen.

Den Curd gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Wer mag kann ihn am Rand herunterlaufen lassen und halbierte Erdbeeren gegenkleben. Nun Erdbeeren vom Grün befreien und halbieren. In der Mitte angefangen kreisförmig auf den Curd drücken. Wenn der gesamte Boden belegt ist, die Erdbeeren vierteln und in die 'Löcher' legen.

Nun esslöffelweise den Tortenguss von der Mitte aus vorsichtig über die Erdbeeren geben und sich zum Rand hinarbeiten.

Der Kuchen muss nun noch mindestens 30 Minuten auskühlen, dann ist er fertig!