

Rezepte

Erdbeer Dickmilchtorte

Für den Boden:

- 75g Zucker
- 75g Margarine
- 2 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100g Mehl
- 1 TI Backpulver

Für den Belag:

- 750 g Erdbeeren
 - 500 g Dickmilch
 - 1 Pck. Vanillezucker
 - 3 El Zitronensaft
 - 75 g Zucker
 - 6 Blatt Gelatine
 - 500 ml Sahne
-
- 250 ml Erdbeersaft
 - 1 Pck. roter Tortenguss

1. Den ausgekühlten Tortenboden auf einer Tortenplatte mit einem Tortenring versehen.

2. Die Erdbeeren waschen und entkelchen. Einen Teil der Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche an den Tortenring setzen. Die restlichen Erdbeeren in der Mitte verteilen.

3. Dickmilch, Vanillin, Zitronensaft, Zucker verrühren und mit der aufgelösten Gelatine andicken. Geschlagene Sahne unterheben und auf die Erdbeeren verteilen. Je 1 halbierte Erdbeere auf ein Tortenstück legen und mit Tortenguss überziehen.

Erdbeer - Panna cotta

Panna Cotta alle fragole

- 250g Erdbeeren
- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 6 g Blatt Gelatine
- 3 EL Zucker

Für die Soße:

- 250g Erdbeeren
- 4 EL Zucker

1. Die Erdbeeren pürieren (einige für die Dekoration aufbewahren). Milch, Sahne und den Zucker dazugeben und noch einmal pürieren. Die Mischung in einen Topf gießen und diesen auf den lauwarmen Herd stellen.

2. Die Gelatine-Blätter in einer Schüssel mit kaltem Wasser eine Minute lang aufweichen. Aus dem Wasser nehmen, vorsichtig auswringen und zu der Erdbeermischung geben. Kontinuierlich rühren, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat. Die Mischung muss warm sein, damit sich die Gelatine auflösen kann, sollte aber nicht zu stark erhitzt werden.

3. Die Mischung in 4 150 ml-Formen gießen, mit Folie bedecken und für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen – am besten sogar über Nacht-, bis die Panna cotta fest geworden ist.

4. Für die Soße die Erdbeeren und den Zucker pürieren, bei Bedarf nachsüßen.

5. Zum Servieren die Panna cotta auf 4 Teller stürzen und mit der Soße beträufeln. Mit halbierten Erdbeeren dekorieren.

