

Rezepte



Erdbeer - Marzipan-Creme

- 400 g Erdbeeren
- 100 g Marzipanrohmasse
- 50 g Magermilchjoghurt
- 250 ml Sahne

1. Die Erdbeeren waschen, putzen und 300 g in Scheiben schneiden. Die übrigen Erdbeeren mit der grob gehackten Marzipanrohmasse sowie dem Magermilchjoghurt mit dem Pürierstab oder Mixer pürieren.

2. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen und unter die Erdbeermasse heben.

3. Dann sechs kleine Schalen oder Tassen (Inhalt ca. 150 ml) mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Erdbeerscheiben an die Schalen- oder Tassenwand stellen. Die Creme in die Schälchen füllen und im Kühlschrank ca. 2 Std. kühl stellen.

4. Zum Servieren die Creme auf Teller stürzen und die Frischhaltefolie entfernen. Eventuell mit Minzeblättchen garniert servieren.

Brie auf pfefferigen Erdbeeren

- 300 g Erdbeeren
- 300 g deutscher Brie
- grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- 100 ml weißer Portwein

1. Die Erdbeeren waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den Käse in etwa 1 cm große Würfel schneiden und unter die Erdbeeren heben.

2. Den Portwein darüber gießen und zum Schluss alles mit schwarzem Pfeffer bestreuen.

Schokoladen-Erdbeer Torte



- 6 Eier
- 180 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 80 g Mehl
- 60 g Kakaopulver
- 60 g Stärke
- 500 ml Sahne
- 300 g Erdbeeren
- 500 g Zartbitterkuvertüre
- 16 schöne Erdbeeren zum verzieren

1. Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Springformboden (□ 26 cm) fetten. Eier trennen. Eigelb trennen. Eigelb mit 90 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker schaumig schlagen. Eiweiß steif schlagen, 90 g Zucker einrieseln lassen. Auf die Eigelbmasse setzen. Mehl, Kakao, Stärke mischen, aufsieben, unterheben. Masse in die Form streichen, 30 Min. backen. Abkühlen lassen, 2-mal waagrecht teilen.

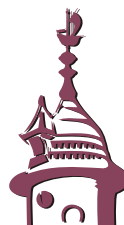
2. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Erdbeeren waschen, putzen, halbieren. Kuvertüre zerkleinern, schmelzen.

3. Unteren Wiener Boden mit Kuvertüre bestreichen, Hälfte der Sahne drauf streichen, Hälfte der Erdbeeren auflegen. 2. Biskuit aufsetzen, wieder mit Kuvertüre einstreichen, restliche Sahne aufstreichen, restliche Erdbeeren darüber verteilen. Oberen Boden aufsetzen und die ganze Torte mit Kuvertüre überziehen. Mit Erdbeeren verzieren.



Thiermann GmbH & Co. KG
Spargel & Beerenfrüchte
Scharringhausen 23 · 27245 Kirchdorf
Tel. 0 42 73 / 93 20-0 · Fax 93 20 40
info@thiermannspargel.de

www.thiermannspargel.de



VIELFRUCHTHOF
DOMSTIFTSGUT MÖTZOW
Gutshof 1 · 14778 Beetzseeheide / OT Mötzow
Tel. 033 836 / 2080 · Fax 033 836 / 20 819
Info@domspargel.de

www.vielfruchthof.de