

Erdbeersurprise mit Erdbeeren in Honig-Gewürz-Sirup

Einkaufsliste:

Nussbiskuit:

3 Eigelb
50 g Zucker
25 g Stärkemehl
25 g Biskuitbrösel
125 g Haselnüsse, gerieben
1 Msp. Zimt
3 Eiweiß
50 g Zucker

Erdbeerparfait:

50 ml Wasser
50 g Zucker
1 Blatt Gelatine
150 g Erdbeerpüree, ungesüßt
60 ml Cointreau
2 Eigelb
2 EL Wasser
30 g Zucker
1 Eiweiß
30 g Zucker
150 g Sahne

Gesamtzubereitung:

100 g Eiweiß
100 g Zucker
etw. Puderzucker zum Bestäuben
frische Minze

Zubereitung:

Nussbiskuit:

Drei Eigelb mit 50 g Zucker sehr schaumig aufschlagen. Das Stärkemehl mit den Biskuitbröseln, den Haselnüssen und dem Zimt vermischen. Das Eiweiß mit 50 g Zucker steif aufschlagen und mit der Stärkemehl-Mischung unter die Eigelbmasse heben. Die Masse dünn auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen.

Erdbeerparfait:

Das Wasser mit 50 g Zucker einmal aufkochen und etwas kochen lassen. Die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine darin auflösen, abkühlen und mit dem Erdbeerpüree verrühren. Den Cointreau begeben und alles glattrühren. Zwei Eigelb mit 2 EL Wasser und 30 g Zucker über einem heißem Wasserbad cremig aufschlagen, in einer Küchenmaschine kalt schlagen. Das Erdbeerpüree begeben und glattrühren. Das Eiweiß halb steif schlagen, 30 g Zucker nach und nach einrieseln lassen und ganz steif aufschlagen. Die Sahne aufschlagen. Das Eiweiß unter die Erdbeermasse rühren und die Sahne unterheben. Die Parfaitmasse in Kuppelformen mit einem Durchmesser von ca. 8 cm einfüllen. Den Nussbiskuit genau in der Größe der Kuppeln ausstechen und darauf legen. Das Ganze nun für ca. 3 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Gesamtzubereitung:

100 g Eiweiß halb steif aufschlagen, 100 g Zucker begeben und ganz steif schlagen. Das Erdbeer-Parfait aus der Kuppelform stürzen und den Eischnee mit Hilfe eines Spritzbeutels gleichmäßig darüber verteilen. Das Ganze unter dem Backofengrill oder mit Hilfe eines Bunsenbrenners kurz überbacken, so dass es eine schöne braune Farbe bekommt. Mit Puderzucker bestäuben, auf den Erdbeeren anrichten und mit frischer Minze dekorativ garnieren.