



HUG Dessert-Tartelettes Carré 7 cm **Erdbeeren Crèma Catalana, Torroncino-Schnitte, Russe mit marinierten Erdbeeren, Erdbeeren-Tiramisù im Glas**

Rezept von Giuseppe Ferrante, Inselspital Bern, Kochbuch Ecken & Kanten
Rezept für 4 Personen

Bodenbelag

Zutaten:

- 300 g Frische Erdbeeren
- 10 g Erdbeerenkonfitüre ohne Kerne
- 4 Stk. HUG Dessert-Tartelettes Carré 7 cm

Zubereitung:

Erdbeeren in kleinen Würfeln schneiden, mit der Erdbeerenkonfitüre vorsichtig mischen und den Tartelettes-Boden damit belegen.



Crema Catalana

Zutaten:

- ½ Stk. Vanillestängel
- 150 g Milch
- 100 g Rahm
- 3 g Zitronenschale
- 60 g Eigelb
- 70 g Zucker
- 20 g Maizena
- 70 g Rohrzucker
- 8 g Gelatine

Zubereitung:





Den Vanillestängel auskratzen und das Mark mit dem Stängel zusammen mit Milch, Rahm, Zitronenschale, Eigelb, Zucker und Maizena zur Rosé aufkochen. Die Gelatine begeben, durch ein feines Sieb passieren, auf 20°C abkühlen lassen, in das mit Erdbeeren gefüllte Tartelettes füllen und im Kühlschrank erkalten lassen. Vor dem Servieren die Crème mit Rohrzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Biscuit

Zutaten:

60 g Eigelb
20 g Puderzucker
7 g Vanillezucker
1 Prise Salz
30 g Eiweiss
20 g Zucker
40 g Mehl

Zubereitung:

Eigelb, Puderzucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Das Eiweiss mit dem Zucker zu Schnee schlagen, unter die Eigelbmasse mischen und das gesiebte Mehl darunter heben. Den Teig ca. 7 mm dick auf Backpapier ausstreichen und bei 240° Grad im vorgeheizten Ofen etwas 5 Minuten goldgelb backen. Nach dem Erkalten in 2 grosse Streifen schneiden. Der übrige Teig ist für das Tiramisù zu verwenden.

Torroncino-Schnitte

Zutaten:

60 g Ei
10 g Zucker
4 g Gelatine
80 g Weisse Kuvertüre
100 g Weiches Torroncino (italienisches Nougat)
10 g Pistazien, grob gehackt
200 g Rahm

Zubereitung:





Ei und Zucker schaumig schlagen, flüssige weisse Kuvertüre beigegeben und mischen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, mit ein wenig Kuvertüre-Masse verrühren und unter die restliche Kuvertüre-Masse mischen. Die Masse etwas abkühlen lassen, das Torroncino mit einem Mixer sehr fein mixen und zusammen mit dem Rahm unter die Masse mischen. Eine Terrinenform mit Folie auslegen und etwas der Crème einfüllen. Die Creme mit einem Biskuitstreifen decken und die restliche Creme darauf verteilen. Zum Schluss den zweiten Biskuit darauf legen und kühl stellen. Vor dem Servieren die Schnitte in Portionen schneiden und mit Löffelbiskuit ausgarnieren.

Mandel-Gebäck

Zutaten:

30 g Eigelb
15 g Puderzucker
8 g Vanillezucker Bourbon
½ Stk. Zitrone, abgeriebene Schale
60 g Eiweiss
1 Prise Salz
20 g Zucker
40 g Mehl
Mandeln, gerieben zum Bestreuen
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Eigelb, Puderzucker, Vanillezucker, Salz und abgeriebene Zitronenschale schaumig schlagen. Eiweiss, Salz und Zucker zu Schnee schlagen, unter die Eigelbmasse mischen und das gesiebte Mehl unterheben. In einen Dressiersack mit Lochtülle füllen und 4 cm lange Löffelbiskuits auf ein Backpapier dressieren, mit Puderzucker und gehackten Mandeln betreuen und im Backofen bei 180° Grad etwa 10 Minuten goldbraun backen.

Marinierte Erdbeeren



**Zutaten:**

200 g Eigelb
10 g Puderzucker
200 g Vanillezucker Bourbon

Zubereitung:

Erdbeeren in kleine Schnitze schneiden und mit Xuxu und Gelee marinieren.

Erdbeeren-Tiramisù**Zutaten:**

300 g Erdbeeren
50 g Erdbeersirup
125 g Mascarpone
10 g Amaretto di Saronno
25 g Zucker
150 g Rama Schlagrahm

Zubereitung:

Erdbeeren in kleine Würfel schneiden, mit Erdbeersirup marinieren und in Gläser füllen. Aus dem restlichen Biskuit für jedes Glas eine passende Scheibe ausstechen, auf die Erdbeeren legen und mit Erdbeersirup beträufeln. Mascarpone, Amaretto und Zucker gut mischen, die geschlagene Rama daruntertermischen und die Creme in die Gläser aufspritzen.

