



Erdbeertörtli mit Buttermilch

Rezept von André Katzorrek, Finalist Creativ Wettbewerb 2005

Rezept für 10 Dessert-Tartelettes Classic 7,6 cm

Zutaten:

300 g Buttermilch
150 g Zucker
4 Stk. Gelatine
20 Stk. Erdbeeren
450 g Rahm
Grand Manier,
Zitronengras,
Orangenschale



Zubereitung:

Buttermilch, Zucker und Orangenschale erwärmen, den Zitronengrashalm am unteren Ende breitklopfen und damit in der Buttermilch rühren. Sobald sich der Zucker gut aufgelöst hat, die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die Masse kalt stellen, gelegentlich umrühren. Wenn die Gelatine anzieht, den geschlagenen Rahm unterheben und kalt stellen.

Erdbeeren putzen, Grün entfernen und in Scheiben schneiden. Etwas Buttermilch-Mousse in die Tartelettes dressieren, an den Seiten Erdbeerscheiben anrichten und in der Mitte locker das Mousse aufdressieren.

Nach belieben garnieren

