Erdbeergelee

Kategorien: Desserts, Einmachen, Obstküche, Single, Snacks, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

3 Eier
270 g Zucker
80 g Mehl
Zucker für die Arbeitsfläche
2 unbehandelte Zitronen
2 Blatt Gelatine
250 g Mascarpone (oder Joghurt!)
1 Pkg.Bourbon-Vanillezucker
100 ml Schlagobers

Zubereitung

Backofen auf 180° C vorheizen.
Ein Backblech mit Backpapier belegen.
Eier in einer Schüssel 4 Minuten schaumig aufschlagen.
80 g Zucker zufügen und weitere 2 Minuten schlagen.
Mehl unter die Msse rühren, den Teig auf das Backpapier streichen und bei 180° C etwa 10 Minuten backen.
Anschließend gut abkühlen lassen.
Die Arbeitsfläche mit Zucker betreuen.
Den Teig auf die Arbeitsfläche stürzen und das Backpapier abziehen.
12 Kreise mit 8 cm Durchmesser ausstechen.
150 ml Wasser und 50 g Zucker in einen Topf geben.
Zitronenschale dünn abschälen und dazugeben.

Einen Deckel drauflegen und zum Kochen bringen.
Anschließend ohne Deckel abkühlen lassen.
Erdbeeren waschen, putzen,4 Erdbeeren für die Dekoration aufheben.
Die übrigen Erdbeeren mit einem Stabmixer pürieren.
70 g Zucker unterrühren.
Gelatine im kalten Wasser einweichen, in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Temperatur auflösen.
2 EL Erdbeerpüree unter die Gelatine rühren.
Restliches Erdbeerpüree unterrühren und kalt stellen.
Mascarpone mit den restlichen 70 g Zucker, dem Vaniellezucker und dem flüssigen Schlagobers glatt rühren.
4 große Gläser bereitstellen.
Je 1 Biskuitscheibe einlegen und mit Zitronensirup beträufeln.
Etwas Erdbeerpüree einfüllen, nochmals Biskuitscheiben drauflegen und andrücken, wieder mit Zitronensirup tränken.
Mascarponemasse darauf vertreilen.
Erneut Biskuitschieben auflegen und mit dem restlichen Zitronensirup tränken.
Die letzte Schicht Erdbeergelee dazugeben und die Gläser 1 Stunde lang kalt stellen.
Vor dem Servieren mit den Deko-Erdbeeren, die vorher aufgehoben wurden, garnieren.