

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 Masse 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 untermischen.

Gelatine im kalten Wasser einweichen, in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Temperatur auflösen.

2 EL Erdbeerpüree unter die Gelatine rühren.

Restliches Erdbeerpüree untermischen und kalt stellen.

Mascarpone mit den restlichen 70 g Zucker, dem Vaniillezucker 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.

Mascaronemasse darauf verteilen.

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.