

# Erdbeernest

vorgestellt von Guillaume Barré

## ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

### FÜR DAS ERDBEERGELEE

- 200g Erdbeeren
- 1 Zitrone
- 6 frische Minzblätter
- 10g Holundergelee
- 20g Zucker

### FÜR DIE GELANTINEMASSE

- 25g Gelatinepulver
- 160g kaltes Wasser

### FÜR DEN BISKUIT

- 70g Mehl
- 150g Puderzucker
- 70g Mandelgrieß
- 150g Eiweiß
- 175g Butter
- 1,5g Backpulver

### FÜR DIE VANILLECREME

- 300g Milch
- 75g Zucker
- 20g Maisstärke
- 2 Eier

### FÜR DIE GLASUR

- 250g Holundergelee



## ZUBEREITUNG

Für das Erdbeergelee Erdbeeren vierteln. Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die geschnittenen Erdbeeren dazugeben, zwei Minuten erhitzen. Minze schneiden, die Zesten von einer Zitrone und 10g Holundergelee zu den karamellisierten Erdbeeren geben, verrühren und in sechs etwa 3cm Durchmesser Plastikformen füllen. Im Tiefkühlschrank gefrieren. Für die Gelatinemasse Gelatinepulver mit Wasser mischen und kaltstellen. Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Für den Biskuit Mehl mit Puderzucker, Mandelgrieß und Backpulver trocken mischen. Butter schmelzen und zufügen, Eiweiß unterrühren. Die Teigmasse in sechs ca. 6cm Durchmesser Backformen füllen (ungefähr 30g pro Biskuit) und 10 Minuten abbacken. Komplett auskühlen lassen. Für die Vanillecreme Maisstärke und Zucker verrühren, Eier dazu geben. Milch aufkochen. Die Hälfte der Milch auf die Stärke-Zucker-Mischung kippen und verrühren, diese Mischung auf die restliche Milch im Topf umkippen und auf niedriger Hitze unter ständigem Rühren erneut kurz aufkochen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. 15g der vorbereiteten Gelatinemasse schmelzen lassen und unter die lauwarme Vanillecreme rühren. Die Creme in einen Spritzbeutel geben und in Backformen mit 6cm Durchmesser dreiviertelhoch einspritzen, ein gefrorenes Erdbeergelee daraufstellen und wieder in den Tiefkühlschrank stellen. Für die Glasur Holundergelee schmelzen und die gefrorenen Erdbeermousse-Vanillecreme-Stücke darin eintauchen und auf die Biskuits verteilen.

# Lokalzeit