



Erdbeertörtchen spezial

Dieses Dessert genossen wir als Nachspeise in einem Restaurant. Es schmeckte uns so gut, dass ich es zu Hause unbedingt ausprobieren wollte.

Zuerst bereitet man den Biskuitteig und die Crema pasticcera zu.

Ich empfehle den Biskuitteig und die Creme am Abend vorher zuzubereiten.

Pan di Spagna – Biskuitteig

Zutaten

5 Eier (Zimmertemperatur - ein wichtiges Detail, damit der Biskuitteig auch schön luftig wird)
110 Gramm Mehl
50 Gramm Kartoffelmehl (oder Maisstärke)
150 Gramm Zucker
1 Prise Salz
1 ausgekrazte Vanilleschote (oder als Alternative abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone)

Zubereitung

Zuerst die Eier trennen. Das Eiweiss in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Wer keine Küchenmaschine hat, gibt die Eier in eine grosse Schüssel. Es empfiehlt sich aber einen Handmixer zu verwenden.

Nun das Eiweiss aufschlagen. Wenn sie weiss werden, das erste Drittel des Zuckers beigeben. Nach ca. 5 Minuten das zweite Drittel beifügen und nach weiteren 5 Minuten das letzte Drittel dazu geben.

Immer weiter schlagen. Ein Eigelb nach dem Anderen zum Eischnee geben und weitere 5 Minuten schlagen. Das Ganze dauert ca. 20 Minuten. Diese Zeit wird benötigt um dem Teig

genügend Luftblasen zu geben, damit er auch schön aufgehen kann, auch ohne Zugabe von Backpulver.

Das Vanillemark einer ausgekratzten Vanilleschote und die Prise Salz dazu geben.

Das gesiebte Mehl und Kartoffelmehl langsam mit einem Teigschaber unter die Masse heben.

Einen Tortenring von 24 cm Durchmesser mit Backtrennpapier einkleiden und mit Butter einfetten. Wer hat, kann einen Backtrennspray verwenden. Wer keinen Tortenring hat, verwendet eine Springform.

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Biskuit während ca. 40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Wer möchte, kann anstelle des Vanillemarks die Schale einer abgeriebenen Bio-Zitrone begeben.

Crema pasticcera – Vanillecreme

Zutaten

250 ml Milch

3 Eigelbe

125 Gramm Puderzucker

1 Esslöffel Speisestärke oder Mehl

1 ausgekratzte Vanilleschote oder Vanille-Extrakt

Zubereitung

Die Milch in einer Pfanne aufkochen lassen.

In einer Schüssel die Eigelbe, die ausgekratzte Vanilleschote und das Puderzucker schaumig aufschlagen. Speisestärke beifügen und langsam die aufgekochte Milch dazu geben.

Das Ganze wieder zurück in die Pfanne geben und langsam zum Kochen bringen. Ständig rühren, damit die Eier nicht stocken. Sobald die Creme die gewünschte Konsistenz hat, vom Feuer nehmen und in eine Schüssel schütten. Direkt auf der Oberfläche der Creme mit einer Cellophanfolie zudecken. Das verhindert eine Hautbildung.

Tipp

Wer lieber auf die schwarzen Punkte der ausgekratzten Vanilleschote verzichtet, nimmt Vanilleextrakt.

Fertigstellung der Creme

200 ml Sahne und 2 Teelöffel San-Apart steif schlagen. Unter die kalten Vanillecreme heben.

Komposition des Erdbeertörtchens

Aus dem Biskuitteig mit einer runden Ausstechform Kreise ausstechen. Durchmesser ca. 8 cm.

Creme in einen Einweg-Spritzbeutel geben. Spitz vorne abschneiden oder eine Lochtülle verwenden. Creme auf das Törtchen aufspritzen.

Wer mag, kann der Biskuitteig mit einem Erdbeerlikör oder Erdbeersirup leicht einpinseln (befeuchten).

Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden. Wer einen guten und stabilen Eierschneider hat, kann dieser verwenden. Inzwischen gibt es auch extra Erdbeerschneider zu kaufen. Ansonsten mit einem Messer möglichst dünne Scheiben schneiden.

Die Erdbeerscheiben seitlich in die Creme stecken. Mit einem Tupfer steif geschlagener Sahne dekorieren.

Dazu eine Kugel Vanilleeis servieren und geniessen.

