

Tiramisu mit Eierlikör und Erdbeeren

- Ruhe-/Quell-/Kühlzeit: 120-300 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

1 Packung Löffelbiskuit, 10 EL Orangensaft, 500 g Mascarpone, 80 g Zucker, 10 EL Eierlikör, 250 ml Schlagsahne, 750 g Erdbeeren, Schokostreusel zum Dekorieren

Zubereitung:

Eine rechteckige Auflaufform mit Löffelbiskuit auslegen. Diese mit 5 EL Orangensaft beträufeln. Den Mascarpone mit dem Zucker und dem Eierlikör verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Erdbeeren putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Eine Schicht Mascarpone-Creme auf die Biskuit streichen, darüber eine Schicht Erdbeeren legen, diese wieder mit Löffelbiskuit belegen und mit Orangensaft beträufeln. So weiter verfahren, bis alle Creme und Erdbeeren verarbeitet sind. Als oberste Schicht sollten Erdbeeren eingefüllt werden. Das Tiramisu für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit den Schokostreuseln bestreuen

Erdbeerkaltschale

- Zubereitungszeit: 20 Minuten
- Back-/Kochzeit: - Minuten
- Ruhe-/Quell-/Kühlzeit: 60 Minuten
- KH/BE: 16g/1,0

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Erdbeere, 0,5 unbehandelte Zitrone, flüssiger Süsstoff, 150 g Joghurt (1,5 % Fett), 2 EL Cointreau, etwas Zitronenmelisse zum Dekorieren,

Zubereitung:

Die Erdbeeren kurz waschen und putzen. Einige schöne Früchte zum Garnieren beiseite legen. Die übrigen Erdbeeren etwas klein schneiden. Die Zitrone heiss abwaschen und abtrocknen. Die Zitronenschale fein abreiben, den Saft auspressen und beides zu den klein geschnittenen Erdbeeren geben. Die Beeren im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Das Püree zugedeckt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Das Erdbeerpüree mit Süsstoff abschmecken und dann in Schälchen geben. Den Joghurt glatt rühren, mit dem Orangenlikör verfeinern und auf das Püree geben. Die beiseite gelegten Erdbeeren in dicke Scheiben schneiden und mit den gewaschenen Zitronenmelisseblättchen zum Garnieren verwenden. Verwenden Sie Erdbeeren aus dem eigenen Garten? Zupfen Sie einige Erdbeerblättchen von der Staude ab und verwenden Sie sie zum Garnieren der Kaltschale.

Erdbeercreme

- Zubereitungszeit: 30 Minuten
- Back-/Kochzeit: - Minuten
- Ruhe-/Quell-/Kühlzeit: 120 Minuten
- KH/BE: 21g/2,0

Zutaten für 4 Portionen:

6 Blätter rote Gelatine, 600 g Erdbeeren, 2 EL Zucker, 2 EL flüssiger Honig, 6 frische Eiweisse (Grösse M), 50 g süsse Sahne, 4 Pergamentpapier,

Zubereitung:

Die Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren verlesen, waschen und putzen, dabei 4 schöne Erdbeeren mit Grün für die Garnitur zurückbehalten. Die Erdbeeren (bis auf die für die Garnitur) im Mixer oder mit dem Mixstab in einem hohen Rührgefäss pürieren. Den Zucker und den Honig unterrühren. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren erwärmen, bis sie vollständig aufgelöst ist, dann mit dem Erdbeerpüree vermischen und die Masse kühl stellen. Wenn das Erdbeerpüree beginnt, dicklich zu werden, dieses mit den Schneebeesen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Zuerst das Eiweiss und dann die Sahne steif schlagen. Beides vorsichtig unter die Erdbeermasse heben. Hohe Dessertgläser jeweils mit einem etwa 1 cm überstehenden Pergamentstreifen umrahmen. Die Creme bis zum oberen Papierrand einfüllen und für etwa 2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren vorsichtig die Pergamentstreifen ablösen. Die zurückbehaltenen Erdbeeren klein schneiden und die Erdbeercreme damit garnieren.

Eingemachte Erdbeeren

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg einwandfreie gleich grosse Erdbeeren, 4 kleine Stängel Rosmarin, 350 g Zucker, 1 unbehandelte Zitrone, 4 TL Rum (54 %)

Zubereitung:

Die Erdbeeren abspülen, putzen und auf Küchenkrepp ganz trocken tupfen. Kochend heiss ausgespülte, trockene Einmachgläser zu etwa 3/4 mit den Erdbeeren und dem Rosmarin füllen. 625 ml Wasser, Zucker und dünn abgeschälte Zitronenschale etwa 5 Minuten sprudelnd kochen. Zitronensaft zugeben. Das Zuckerwasser in die Gläser füllen, so dass die Erdbeeren zu 3/4 bedeckt sind. Je einen TL Rum auf die Innenseiten der Deckel geben, nacheinander anzünden, sofort auf die Gläser geben (dadurch entsteht ein Vakuum, und die Sterilisationszeit verkürzt sich) und fest verschliessen. Die Gläser in einen grossen oder 2 kleine Töpfe mit 75°C heissem Wasser stellen (die Gläser sollen zur Hälfte im heissen Wasser stehen) und zehn Minuten auf dem Herd sterilisieren. Dabei ein

Einmachthermometer in das Wasser geben, damit die Wassertemperatur kontrolliert werden kann. Die Gläser aus dem Wasserbad heben und auf ein feuchtes Tuch setzen. Abdecken und abkühlen lassen. Die Erdbeeren sind etwa 8 Wochen haltbar.