Erdbeertürmchen

1/3 Biskuit

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Frühling Sommer



Zutaten

4	Eier
100 G	Zucker
1 PKG	Vanillezucker
80 G	Mehl
40 G	Maisstärke
0,5 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker dickschaumig schlagen.
2. Mehl, Maisstärke und Backpulver versieben und gemeinsam unter die Eiermasse heben.
3. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.

SEMINAR BÄUERINNEN

Erdbeertürmchen

2/3 Creme

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Frühling Sommer



Zutaten

250 ML	Schlagobers
250 G	Topfen
50 G	Zucker
3 BLATT	Gelantine
3 EL	Milch oder Rum

Zubereitung

1. Schlagobers schlagen.
2. Topfen mit Zucker cremig rühren.
3. Die Gelatine in kaltes Wasser einweichen.
4. Milch oder Rum erwärmen, die Gelatine darin auflösen und unter die Topfenmasse rühren.
5. Am Schluss den Schlag unterheben.

SEMINAR BÄUERINNEN

3/3 Ausfertigung

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Frühling Sommer



Zutaten

- Erdbeermarmelade
- Erdbeeren
- Zitronenmelisse oder Minze
- Staubzucker
- eventuell Holzspieße

Zubereitung

1. Das Biskuit mit Erdbeermarmelade bestreichen und Scheiben in der Größe der Erdbeeren ausstechen.
2. Auf jede Scheibe einen Tupfer Creme dressieren. Die Erdbeeren quer halbieren und auf die Cremetupfer legen.
3. Die Erdbeeren quer halbieren und auf die Cremetupfer legen.
4. Die Türmchen zusammensetzen.

   Am besten mit zwei Scheiben Biskuit beginnen, dann stehen sie stabiler.
5. Mit einem Blatt Zitronenmelisse oder Minze garnieren und mit Staubzucker übersieben.
6. Sehr schön sehen die Türmchen mit einem Holzspieß aus.