

Erdbeer-Baiser-Törtchen mit Erdbeer-Minz-Sorbet

Für 4 Personen

Für die Vanillecreme:

50 g Zucker	20 g Stärkemehl	1 Schote Vanille
3 Eier	200 ml Milch	100 ml Sahne

Für die Baiserböden:

3 Eier	1 Prise Salz	100 g Zucker, fein
100 g Puderzucker		

Für das Sorbet:

2 Blatt Gelatine	250 g Zucker	400 g Erdbeeren
1 Zitrone	1 Bund Minze	500 g Erdbeeren
Puderzucker		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Vanillecreme den Zucker und die Stärke mischen. Die Eier trennen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark heraus schaben und mit den drei Eigelben in einer Schüssel verrühren. Das Zucker- Stärke-Gemisch zugeben und das Ganze verrühren. Die Milch in einem Topf erwärmen. Die Hälfte der Milch zur Eigelbmischung gießen und verrühren. Die restliche Milch aufkochen, die Eigelbmischung zugeben und unter Rühren zum Kochen bringen. Nun die Hitze reduzieren und etwa drei Minuten unter Rühren köcheln lassen. Die Crème am besten über Nacht abkühlen lassen. Die Vanillecreme anschließend in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen, zwei Eiweiße mit einer Prise Salz in einer weiteren Schüssel steif schlagen. Anschließend die Sahne und den Eischnee unter die Vanillecreme heben und diese in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Für die Baiserböden die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Eiweißmasse weiterschlagen, bis sie dick-cremig und sehr steif ist. Dann den Puderzucker sieben und vorsichtig unterheben. Danach die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Auf einen Bogen Backpapier acht Kreise mit einem Durchmesser von acht Zentimetern zeichnen und diese mit der Baisermasse ausfüllen. Anschließend das Ganze im Backofen circa eine Stunde trocknen lassen und danach abkühlen lassen. Für das Sorbet die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Zitrone auspressen. 250 Milliliter Wasser mit dem Zucker aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Danach abkühlen lassen, bis es lauwarm ist. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Nun die Erdbeeren abbrausen, putzen und halbieren, mit dem Zuckersirup, dem Zitronensaft und zehn Minzeblättern zusammen eine Minute fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Anschließend in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die restlichen Erdbeeren abbrausen, putzen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Vier Baiserböden jeweils mit der Vanillecreme bedecken. Die Erdbeeren auf die Vanillecreme setzen und mit einem zweiten Baiserboden belegen. Mit Puderzucker bestäuben. Abschließend jeweils ein Baisertörtchen und eine Kugel Sorbet auf Tellern servieren.

Johann Lafer am 13. August 2011