

Erdbeeren auf Biskuit mit Vanille-Pudding

Für 4 Personen:

Für die Früchte:

1 kg Erdbeeren 2 EL Puderzucker 1 Chilischote
3 EL Olivenöl

Für den Biskuit-Boden:

6 Eier 90 g Butter 175 g Zucker
150 g Mehl

Für den Vanille-Pudding:

5 Eigelb 4 EL Zucker 50 g Speisestärke
500 g Sahne 1 Vanille-Schote

Weitere Zutaten:

250 ml süße Sahne 50 g Baiser-Gebäck 4 EL Mandelblätter

Für die Früchte:

Die Erdbeeren säubern waschen und vorsichtig abtrocknen. Die Erdbeeren in Stücke schneiden und mit Puderzucker, Chili und Olivenöl vorsichtig vermengen. Etwa 20 Minuten marinieren.

Für den Biskuit-Boden:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Butter im Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker in einer Küchenmaschine mindestens 5 Minuten aufschlagen, bis die Masse weißlich und dick ist. Das Mehl auf die Masse sieben und die flüssige Butter hinzufügen.

Vorsichtig mit einem kleinen Teil geschlagenem Eiweiß verrühren. Anschließend das restliche Eiweiß unter die Masse heben.

Das Backblech mit etwas Butter einfetten und den Teig darauf verteilen. Alternativ Backpapier verwenden. Den Biskuit-Boden in den Ofen schieben und circa 30 Minuten bei Ober-/Unterhitze backen. Danach aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für den Vanille-Pudding:

Vanille-Schote auskratzen. Ausgekratzte Schote mit der Sahne 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Eigelbe und Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schaumig schlagen. Nach und nach Speisestärke und etwas Vanillemark zur Masse geben. Anschließend unter ständigen Rühren die warme Sahne zur Zucker-Ei-Masse geben und bei kleiner Hitze dickflüssig werden lassen.

Den Pudding abkühlen lassen.

Weitere Zutaten:

Für das Topping die Sahne steif schlagen und die Mandelblätter rösten. Baiser Gebäck zerbröseln.

Anrichten:

Wie folgt anrichten: Den Pudding auf den Biskuit-Boden verteilen und darauf die Erdbeeren legen. Nun kleine Tupfer Sahne auf die Erdbeeren geben und alles mit gerösteten Mandelblättern und zerbröseltem Baiser bestreuen.

Rainer Sass am 01. Juli 2022