



## Pures Erdbeerglück

Links mit \* und <sup>1</sup> sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen: [Silikonform Tortaflex \\*](#), [Silikonform Universo\\*](#)

### Erdbeerbiskuit

- 4 Eiweiß
- 80 g Zucker
- 16 g [Erdbeerfruchtpulver \\*](#)
- [rosa Lebensmittelfarbe](#)<sup>1</sup>
- 4 Eigelbe
- 90 g Mehl
- 1 gestr. Teel. Backpulver
- 40 g gemahlene Mandeln
- 40 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. – Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, dann das Erdbeerpulver und die Lebensmittelfarbe unterrühren. Das Eigelb sachte einrühren und das mit dem Backpulver vermischte Mehl, sowie die gemahlene Mandeln unterheben. Ein Esslöffel Teig mit der geschmolzenen Butter verrühren und ebenfalls unterheben. Den Teig gleichmäßig knapp 1 cm dick auf eine [Silikonmatte mit Rand\\*](#) oder ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und ca. 15-18 Minuten backen. Komplet abkühlen lassen.

### Erdbeerkompott

- 100 g Erdbeerpüree
- 15 g Zitronen- oder Limettensaft
- 2,5 g [Pektin NH\\*](#)
- 17 g Zucker
- 130 g fein gewürfelte frische Erdbeeren

Erdbeerpüree mit dem Limettensaft in einem kleinen Topf erhitzen. Pektin und Zucker vermischen. Wenn das Püree etwa 60 Grad heiß ist, die Zucker-Pektinmischung unterrühren und das Püree 2 Minuten kochen lassen. Die fein gewürfelten Erdbeeren hinzugeben und noch ½ Minute mitkochen.

### Aufbau der Einlage

- 2-3 El. pürierte Erdbeeren
- 1 Teel. Puderzucker

Für die Tränke das Erdbeerpüree mit dem Puderzucker verrühren. Aus dem Erdbeerbiskuit zwei Kreise mit 16 cm Durchmesser ausstechen. Einen Kreis in die Tortaflexform einlegen und mit etwas Erdbeertränke bestreichen. Dann das Erdbeerpüree einfüllen. Den zweiten Biskuitkreis wiederum leicht mit Tränke bestreichen und auf das Kompott legen. Die Silikonform mindestens 6 Stunden oder über Nacht einfrieren.

### Erdbeermousse

- 3 Blätter Gelatine
- 100 g Sahne
- 100 g Erdbeerpüree
- 2 Eigelb
- 20 g Zucker
- 120 g [Valhrona Kuvertüre „Inspiration Erdbeere“](#) \*
- 80 g weiße Kuvertüre
- 150 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die beiden Kuvertüren schmelzen und bereit stellen. Sahne und Erdbeerpüree mit Eigelb und Zucker zusammen in einem kleinen Topf vorsichtig erhitzen. Unter stetigem Rühren auf 83 bis höchsten 85 Grad bringen. Vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine unterrühren. Anschließend die Erdbeercreme in die geschmolzene Kuvertüre einrühren. Auf ca. 35 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne halbsteif schlagen und sorgfältig unterheben.

Die Erdbeermousse in die Universo Silikonform füllen. Die gefrorene Einlage aus der Tortaflex Form lösen und in die Mousse drücken. Mit Folie bedeckt über Nacht einfrieren.

### Mirror glaze ohne Kuvertüre u. Kondensmilch

- 5 Blätter (8,5 g) Gelatine
- 100 g Milch
- 180 g Sahne
- 240 g Zucker
- 65 g [Glucosesirup](#)<sup>1</sup>
- 17 g Maisstärke (Maizena)
- [rote Gel Lebensmittelfarbe](#)<sup>1</sup>

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup und 180 g des Zuckers in einen Topf geben. Den restlichen Zucker mit der Maisstärke vermischen und unterrühren. Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und auf 70 Grad abkühlen lassen. Dann die gut ausgedrückte Gelatine und die Lebensmittelfarbe hinzufügen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Die Glasur auf ca. 26 Grad abkühlen lassen. Dann ist sie bereit zum Gießen.

Man kann die Glasur aber auch am Vortag zubereiten und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag dann nur noch im Wasserbad oder der Mikrowelle erwärmen, bis sie wieder flüssig ist. Auch hier wieder zum Gießen auf 26 Grad abkühlen lassen. – Rezept: Cedric Grolet

## Fertigstellung

- 1 halbierte frische Erdbeere
- Sesamsaat
- gehackte Pistazien

Die gefrorene Torte aus der Form lösen und auf einem Rost oder etwas erhöht auf eine Schale stellen, die überlaufende Glasur auffängt. Die 26 Grad warme Glasur gleichmäßig über die Torte gießen. Die Glasurtropfen am unteren Rand vorsichtig abstreifen und den Rand mit gehackten Pistazien verzieren. Die Torte auf einen Teller setzen und mit Sesamsaat sparsam dekorieren. Zum Schluss eine halbierte frische Erdbeere auflegen.

Die Torte auftauen lassen und servieren.

© 2021 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>