



Die Erdbeere

Links mit * und ¹ sind [Affiliate-, bzw. Werbelinks!](#)

Verwendete Formen: [Silikomart "Erdbeere"](#)¹, [Silikomart "Truffles 40"](#)*

Erdbeerkompott mit Minze

- 50 g Erdbeerpüree (ungesüßt aus pürierten Erdbeeren)
- 100 g fein gehackte Erdbeeren
- 40 g Zucker
- 1 El Zitronensaft
- 10 g [Balsamicocreme, dunkel](#)¹
- 1 Blätter (1,7 g) Gelatine
- 2,5 g gehackte frische Minze
- 50 g fein gewürfelte frische Erdbeeren

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Erdbeerpüree zusammen mit den gehackten Erdbeeren, dem Zucker, dem Zitronensaft und der Balsamicocreme zum Kochen bringen und 10 Minuten leise köcheln lassen. Vom Herd ziehen, die gehackte Minze- und die gewürfelten frischen Erdbeeren einrühren. Alles zusammen nur 1 Minute weiter kochen lassen. Danach die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Das Erdbeerkompott in sechs Mulden der "Truffles 40" Form verteilen und einfrieren. Erdbeermousse

- 130 g Erdbeerpüree, ungesüßt
- 1 El. Zitronensaft
- 30 g Zucker
- 50 g [Valrhona Inspiration Erdbeere Kuvertüre](#)* (altern. weiße Kuvertüre)
- 3 Blätter (5 g) Gelatine
- 70 g Frischkäse Doppelrahmstufe
- 1 El. Zitronensaft
- 100 g Schlagsahne (32-35 %)

Die Kuvertüre schmelzen und die Gelatine einweichen. Das Erdbeerpüree mit dem Zitronensaft und dem Zucker aufkochen lassen und über die geschmolzene Kuvertüre geben. Die gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen und alles mit einem Stabmixer durchpürieren. Den Frischkäse mit dem

Zitronensaft glattrühren und dann die ca. 35 Grad warme Erdbeerfruchtmasse hinzufügen. Die Schlagsahne nur halbstreif schlagen und unter die Creme ziehen.

Aufbau

Hinweis: Das Lösen von Kugeln oder Törtchen aus tiefen 3 D Mulden gestaltet sich oft schwierig. Mein Tipp: Am besten gelingt dies, indem man zuvor die Ränder jeder Mulde löst, die Silikonform dann umdreht und die Kugeln rasch herausdrückt.

Die Erdbeermousse bis auf eine kleine Menge in die sechs Mulden der Erdbeer-Silikonform füllen. Die gefrorenen Erdbeerkompott Kugeln ausformen und in die Erdbeermousse drücken. Anschließend bis zum Rand mit der Erdbeermousse bedecken. Die Silikonform mit den Desserttörtchen mindestens eine Nacht einfrieren.

Knusperböden

Streusel

- 40 g Mehl
- 40 g weiche Butter
- 40 g gemahlene Mandeln
- 40 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten rasch zu einem Streuselteig verarbeiten und auf einer Silikonmatte oder einem mit Backpapier belegtem Blech verteilen. Bei 160 Grad Ober-/ Unterhitze ca. 20- 25 Minuten goldbraun backen.

- 100 g Streusel (siehe oben)
- 25 g Crêpes dentelle Waffelröllchen ([selbstgemacht](#) oder [gekauft](#)¹)
- 55 g weiße Kuvertüre

Die Streusel etwas zerdrücken, sodass sie etwas feiner werden. Die Kuvertüre schmelzen und zusammen mit den zerbröselten Crêpes dentelle zu den Streuseln geben. Die Zutaten gut miteinander vermischen und dann zwischen zwei Lagen Backpapier gleichmäßig 3 mm dick ausrollen. Auf eine flache Platte ziehen und diese mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen. Anschließend die obere Lage Backpapier abziehen und sechs kleine Böden für die Törtchen ausstechen. Ich habe einen [tropfenförmigen Ausstecher](#)¹ verwendet. Selbstverständlich kann man auch eine andere Form wählen. Die Böden bis zur Verwendung in einem gut verschlossenen Behälter kühl aufbewahren.

Glasur und Fertigstellung

Transparente Glasur

- 70 g Wasser
- 10 g gefilterter Zitronensaft
- 80 g Zucker
- 90 g [Glucosesirup](#)*
- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Die restlichen Zutaten zusammen aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Glasur auflösen. Abkühlen lassen. Zum Überziehen der Erdbeeren sollte die Glasur eine Temperatur von ca. 30 Grad haben.

Rote Schokoladenglasur

- 150 g [weiße Kuvertüre](#)*
- 150 g [Kakaobutter](#)*
- [rote fettlösliche Schokoladenfarbe](#)*

Die Kakaobutter und die weiße Kuvertüre schmelzen. Dann mischen und einfärben.

Zum Überziehen der Erdbeeren sollte die Glasur eine Temperatur von ca. 40-45 Grad haben. (*Je wärmer die Glasur, desto dünner der Überzug.*)

- Schaschlikspieße
- Sesamsaat
- 6 frische Erdbeerkelchblätter, gesäubert und abgetrocknet

Die Erdbeeren ausformen und sofort wieder ins Gefrierfach legen, damit sie keinen Reif bilden und man Zeit hat, die Glasuren auf die korrekte Temperatur zu bringen und alles bereitzustellen.

Die Knusperböden bereitlegen. Die Glasuren in ein schmales hohes Gefäß füllen, in die die Erdbeeren bequem hineinpassen.

Einen Schaschlikspieß in eine gefrorene Erdbeere stechen und zunächst in die rote Schokoladenglasur tauchen. Die Spitze der Erdbeere sogleich nach oben drehen, sodass die Glasur unten abtropfen kann. Sobald die Schokoladenglasur matt und fest ist (das dauert nur knapp eine Minute), die Erdbeere in die transparente Glasur tauchen und ebenso abtropfen lassen oder ggf. mit dem Finger kurz abstreifen. Rundherum etwas Sesamsaat auf die Erdbeere streuen und sie anschließend auf einen Knusperboden absetzen. Dann sofort den Schaschlikspieß vorsichtig herausdrehen! Mit den anderen Erdbeeren genauso verfahren.

Die Erdbeerkelchblätter ein wenig in die rote Glasur tauchen. Anschließend sogleich auf die Erdbeertörtchen "kleben". Wer keine echten Kelchblätter verwenden möchte, könnte alternativ auch welche aus Fondant oder Wafer paper fertigen.