

SUPERIOR HOTEL

REZEPT

Fresh Swedish Summer Tårta



Foto: erlenbacher

Ein Rezept von erlenbacher

Zutaten für vier Personen: vier Stücke Mandeltårta Klassik von erlenbacher backwaren, vier große gleichmäßige Erdbeeren, eine Zwergorange, jeweils acht Brom-, Him- und Blaubeeren, 100 g Zartbitterschokolade (aufgelöst), 200 ml Schlagsahne flüssig, ein Blatt Gelatine, 50 g Ziegenfrischkäse, 80 g weiße Schokolade, 50 g Nussmischung zerkleinert, 20 g flüssiger Honig, 1/2 Vanilleschote

Zubereitung:

Für die Ziegenfrischkäse-Mousse 50 ml Sahne in einen kleinen Topf gießen, die Vanilleschote hineingeben und erwärmen. Schokolade hinzufügen und schmelzen lassen. Die in Wasser gelegte Gelatine abtropfen lassen und dazugeben. Langsam Ziegenkäse, Honig und die Nüsse unterrühren und das Ganze einige Minuten abkühlen lassen. In der Zwischenzeit 150 ml Schlagsahne steif schlagen und langsam in das Sahne-Schokolade-Käse-Nuss-Gemisch einrühren. Die Mousse etwa drei Stunden kaltstellen.

Mit einem Pinsel die aufgelöste Zartbitterschokolade in Form eines Striches auf den Teller auftragen. Ein Stück Mandeltårta Klassik mit der Spitze zum Schokoladenstrich anrichten. Mit einem heißen Löffel eine Nocke von der Ziegenfrischkäse-Mousse abstechen und an der breiten Seite des Kuchenstücks anrichten. Die Erdbeere zu einem Fächer schneiden und aufrecht gefächert vor die Nocke setzen. Vor und hinter das Kuchenstück jeweils eine der Beeren anrichten, vor die Nocke noch eine halbe Scheibe der Zwergorange setzen