

Erdbeer-Sommertraum

Juni 2021



Für 6 Personen, Durchmesser Springform: 24 cm

Boden:

130 g Butter, flüssig
150 g Caramelbiscuits (z.B. «Lotus»)

Die Springform mit Backpapier auskleiden.
Biscuits in ein verschliessbares Säckchen geben und mit dem Wallholz zerbröseln.
Die flüssige Butter darübergießen und gut vermengen.
vermengen. Die Masse in die Form geben und gut andrücken, kühl stellen.

Erbeerschicht:

500 g Erdbeeren
60 g Zucker
2 EL Zitronensaft
7 Blatt Gelatine

Erdbeeren waschen und rüsten. Zucker und Zitronensaft
Zitronensaft begeben und die Zutaten pürieren.
Die Gelatineblätter in kaltem Wasser aufweichen, gut
ausrücken und in sehr wenig Wasser kochendem
Wasser auflösen. In die Erdbeermasse geben und gut
vermischen.
Auf den Tortenboden giessen und für ca. 2 Stunden kalt
kalt stellen, bis die Schicht fest ist.

Füllung:

500 g Halbrahmquark
150 g Zucker
1 Limette
2 dl Rahm
6 Blatt Gelatine

Gelatineblätter in kaltem Wasser aufweichen.
Den Quark mit dem Zucker und der abgeriebenen
Limettenschale sowie dem -saft vermengen.
Gelatineblätter gut ausdrücken und in sehr wenig
kochendem Wasser auflösen, begeben und gut
verrühren.
Den steif geschlagenen Rahm vorsichtig unter die
Masse heben.
Die Quarkmasse in die Springform geben und an besten
besten über Nacht fest werden lassen.
Mit aufgeschnittenen Erdbeeren garnieren.

ERDBEEREN – EINE DER VIELEN VORFREUDEN DES SOMMERS

Die Erdbeere gilt als kulinarischer Vorbote des Sommers, die einige überraschende Fakten zu bieten hat: Ein Erdbeerjoghurt aus dem Supermarkt enthält gerade einmal eine Erdbeere! Aromastoffe und Zucker geben ihm den süßen Geschmack. Für die rosa Farbe sorgt Randensaft-Konzentrat.
Von wegen Beeren! Erdbeeren sind Sammelnussfrüchte. Als Nüsse werden die gelben Körnchen auf der Oberfläche bezeichnet. Sie sind die eigentlichen Früchte der Erdbeerpflanze.
Nicht alle Erdbeeren sind rot. Ananas-Erdbeeren zum Beispiel haben weisses Fruchtfleisch, rote Nüsschen und schmecken nach Ananas.
Und zu guter Letzt: Mit 62 mg /100 g enthalten sie mehr Vitamin C als Zitrusfrüchte.