



hr1-DOLCE VITA

Reiner Neidhart Erdbeer-Schnittchen

ZUTATEN

200 g Kuchenbrösel
150 g dunkle Kuvertüre

240 g Erdbeerpürree
4 Eigelb
80 g Zucker
2 cl Orangenlikör
6 Blatt Gelatine
200 g Sahne
12 Erdbeeren

ZUBEREITUNG

Die Kuvertüre in einer Schüssel auf dem Wasserbad flüssig machen und mit den Kuchenbröseln mischen.

Eine rechteckige Form mit Folie auslegen und die Schoko-Bröselmasse darin verteilen. Kalt werden lassen.

Die Eigelb mit dem Zucker aufschlagen bis sie cremig sind. Den Likör dazugeben und die vorher in Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine in die noch warme Masse geben und kurz auf dem Wasserbad aufschlagen. Das Erdbeerpürree hinzufügen und untermischen. Die Masse kalt werden lassen und dann die Sahne unterheben. In die mit dem Schokobröselboden befüllte Form geben und kalt werden lassen. Wenn die Masse fest ist, dann stürzen und mit dem Schokoboden nach unten auf ein Brett zum Schneiden geben.

In gleich große Stücke schneiden und mit den in feine Scheiben geschnittenen Erdbeeren garnieren.