

Passierter Erdbeerboden

Zubereitung:

500 ml Erdbeersaft mit 13 g Agar-Agar für 2 min. aufkochen, dann in 2 Erdbeerformen (Fondant Formen) füllen und für mindestens 3 Stunden durchkühlen lassen.

150 g Rührkuchen mit 350 ml Wasser für 1 Stunde einweichen, dann 2 min. pürieren und mit 100 g Smoothbrot verrühren. In eine Mini-Rundform füllen und mit Klarsichtfolie abdecken.

Für 1 Stunde abgedeckt bei 100°C im Dämpfer garen (90°C Kerntemperatur). 1 Stunde bei Raumtemperatur auskühlen lassen und für ca. 2 Stunden in die Kühlung.

150 g Mascarpone mit 80 g Zucker glattrühren und auf den ausgekühlten Boden streichen.

Die Gelee-Erdbeeren auf dem Kuchen verteilen, schneiden und servieren. Ergibt ca. 12 Stücke.

Zutaten

500 ml
13 g
150 g
350 ml
100 g

150 g
80 g

Erdbeerboden

Erdbeersaft
Agar-Agar
Rührkuchen
Wasser
Smoothbrot-
Mischung
Mascarpone
Zucker

Nährwerte pro Stück (etwa 110g)

Brennwert/ Kalorien	846 kJ/ 202 kcal
Fett Davon gesättigte Fettsäuren	9,9 g 6,7 g
Kohlenhydrate Davon Zucker	23,4 g 16,3 g
Ballaststoffe	0,3 g
Eiweiß	5,1 g
Salz	0,1 g

