Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Schoko Erdbeer Türmchen

Dessert Früchte Frühling Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Eier ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker miteinander mischen. Vorsichtig unter die Eiermasse rühren, weiter schlagen. In einer zweiten Schüssel Mehl, Kakao und Backpulver verrühren und unter die Eiermasse sieben. Zügig unterheben und dünn auf zwei mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. 12-15 Minuten backen.

Auf den heißen Biskuitboden ein Stück Backpapier geben, beschweren und auskühlen lassen, anschließend das Backpapier abziehen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Schlagobers steif schlagen, mit dem Sirup vermischen und Gelatine Fix unterrühren und die Erdbeeren vorsichtig unterheben.

Die Füllung auf einem der beiden Biskuitböden verteilen, den zweiten Boden darauf setzen und zwei Stunden kalt stellen.

ZUTATEN

- 5 Eier
- 70 g Zucker
- 80 g Mehl
- 3/4 Teelöffel Backpulver
- 40 g Kakaopulver
- Füllung:
- 300 g Schlagobers
- 40 ml Ahornsirup
- 3 Teelöffel Gelatine Fix
- 250 g Erdbeeren klein geschnitten