

Hier und heute



Erdbeer-Quarkmousse-Schnitten

Konditormeister Marcel Seeger feiert mit diesen Erdbeer-Quarkmousse-Schnitten den Beginn der Erdbeerzeit. Eine perfekte Balance zwischen luftiger Creme und fruchtiger Erdbeernote, eingebettet in einem zarten Biskuitboden.

Rezept

Erdbeer-Quarkmousse-Schnitten

von Marcel Seeger, für einen Backrahmen oder Backform von circa 20 x 20 cm

Zutaten Biskuitboden

- 2 Eier (Größe M)
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 50 g Mehl, Typ 550
- 20 g Butter, aufgelöst und abgekühlt

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und einen Backrahmen auf 20 x 20 cm einstellen, mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen.

Die Eier trennen und Eiweiß mit Zucker und der Prise Salz zu einem steifen Eischnee aufschlagen. Dann die Eigelbe und das Vanillemark vorsichtig unterheben. Anschließend das Mehl unterheben und die abgekühlte Butter in feinem Strahl unterarbeiten. Die Biskuitmasse in den vorbereiteten Backrahmen einfüllen und im vorgeheizten Backofen circa 15- 20 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Den fertig gebackenen Biskuitboden im Backrahmen abkühlen lassen und dann mit dem Backrahmen auf eine Unterlage stellen, die später in den Kühlschrank passt.

Zutaten Quarkmousse

- 2 Eier (Größe M)
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Magerquark
- 250 g Halbfettquark
- 1 Bio-Limette
- 150 g Sahne, aufgeschlagen
- 4 Blatt Gelatine eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst

Zubereitung

Die Schale einer Limette-Hälfte abreiben und den Saft der Limette auspressen. Die Eier trennen und das Eiweiß zu einem steifen Eischnee aufschlagen. Die Eigelbe mit Zucker und Salz cremig aufschlagen. Dann die beiden Quarksorten, den Limettenabrieb und Limettensaft unter die Eigelbmasse rühren. Die geschlagene Sahne und den Eischnee unterrühren und gegen Ende die aufgelöste Gelatine in feinem Strahl mit einarbeiten. Die Quarkmousse in den Backrahmen

mit dem Biskuitboden füllen und circa 1,5 Stunden in den Kühlschrank geben, bis die Quarkmousse fest geworden ist.

Fertigstellung

- 500 g frische Erdbeeren

Die Erdbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Sobald die Quarkmousse fest geworden ist, den Backrahmen aus dem Kühlschrank nehmen und den Kuchen mit den Erdbeerscheiben dicht an dicht belegen. Dann den Backrahmen entfernen und den Kuchen in die gewünschte Anzahl Schnitten mit einem scharfen Messer aufteilen.

Tipp

Um den frischen Früchten etwas Halt zu geben die Erdbeerscheiben dünn mit etwas Tortenguss bepinseln, damit sie beim Schneiden nicht auseinanderrutschen und optisch länger frisch bleiben.