

20. JUNI 2019 • AUS HEFT 25/2019 • DAS KOCHQUARTETT

Erdbeertörtchen mit Schwips

Es muss nicht immer Vanillecreme und heller Biskuitboden sein: Dieses Dessert setzt auf Orangenlikör und dunklen Teig.

Von Elisabeth Grabmer Foto: Reinhard Hunger

Styling: Christoph Himmel

Orangenlikör-Törtchen mit dunklem Biscuit und Erdbeersalat

Für 10 Personen

Für den Biskuitboden:

- 5 Eier
- 80 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 50 g glattes Mehl
- 30 g Kakao
- 1 l Orangensaft

Für die Creme:

- 1 Liter Orangensaft
- 100 g Zucker
- 6 Blatt Gelatine
- 4 Eigelb
- 80 ml Grand Marnier (Orangenlikör)
- 350 ml Sahne

Für den Erdbeersalat:

- 250 g frische Erdbeeren
- 20 g Zucker
- 20 ml Holundersirup

Zubereitungszeit: 30 Minuten.

Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Für den Biskuitboden die Eier in Dotter und Eiklar trennen. Die Dotter mit 80 g Zucker in der Rührmaschine ca. 10 Minuten schaumig schlagen. Die Eiklar mit dem Vanillezucker zu Schnee schlagen. Mehl und Kakao miteinander versieben und abwechselnd mit dem Schnee vorsichtig unter die Dottermasse heben. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech (30 x 30 cm, Höhe 5 cm) aufstreichen. Im Ofen bei 180 Grad 18 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Den Orangensaft mit 100 g Zucker um die Hälfte einreduzieren (dauert ca.

10 Minuten). Die eingeweichte Gelatine dazugeben und im Kühlschrank kühlen lassen. Die Dotter mit dem Orangenlikör über einem heißen Wasserbad 5 Minuten aufschlagen. Dann über einer Schüssel mit Eiswasser wieder kalt schlagen. Die Dottermasse und den gekühlten Orangensaft miteinander verrühren, die halb steif

geschlagene Sahne unterheben – erst einen Teil zügig, den zweiten Teil vorsichtig. Das Ganze auf den erkalteten Biskuitboden gießen und für 5 bis 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zwei Drittel der Erdbeeren vierteln, den Rest mit 20 g Zucker und dem Holundersirup mit dem Stabmixer pürieren und mit den geviertelten Erdbeeren vermengen. Zum Anrichten schöne kleine Tortenecken schneiden oder mit einem Eisenring (Durchmesser 8 cm) Törtchen ausstechen und mit dem Erdbeersalat servieren.

»Für Ehrgeizige noch ein Tipp: Nach dem Festwerden die Orangenlikörcreme mit Holundergelee überziehen. Dazu einen Viertelliter Holundersaft, den Abrieb einer halben Limette und zwei eingeweichte Gelatineblätter aufkochen, erkalten lassen und über der Creme verteilen.«

Elisabeth Grabmer kocht in der »Waldschänke« in Grieskirchen bei Linz, Österreich, und schreibt neben Maria Luisa Scolastra, Christian Jürgens und Tohru Nakamura für unser Kochquartett.