

Schnelles Erdbeer - Feuilletée mit weißer Schokoladen - Sauerrahmsoße

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Wie aus einer Sterneküche, hier eine schnelle und vereinfachte Version, die Ihrer Gäste begeistern wird.

Zutaten

- 1 Päckchen T. K. Blätterteig aus dem Supermarkt
- 1 Eigelb mit 1 El Wasser verklappert
- 1/2 Schälchen vollreife Erdbeeren, geputzt, gewaschen, in Scheiben
- 5 - 6 Minze - Blättchen in feinen Streifen
- 2 Cl Orangenlikör (Grand Marnier oder Cointreau)
- Etwas Zucker
- Für den Bayrisch Crème:
 - 3 - 4 Eigelbe
 - 50 g Zucker
 - 1/4 l Milch
 - 1/4 l Sahne geschlagen
 - 1 Vanillestange, ausgekratzt
 - 4 Blatt Gelatine
- Für die weiße Schokoladen - Sauerrahmsoße:
 - 1/2 Tafel weiße Schokolade, aufgelöst
 - 2 El Sauerrahm

Zubereitungsart

Schritt1

Den aufgetauten Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas dünner rollen, rund mit 6 cm Durchmesser ausstechen und auf ein gemehltes Backblech legen.

Schritt2

Mit dem verquirlten Eigelb einstreichen und mit einer Tischgabel

Schritt3

3 - 4 x einstechen. Nach Packungsangabe goldgelb abbacken, auskühlen lassen und waagrecht 1 X durchschneiden, auslegen.

Schritt4

Der Bayrisch Crème:

Schritt5

Die frische Vanillestange in der Länge aufschneiden und das Innenleben, die kleinen schwarzen Körner vorsichtig herauskratzen. Incl. der Schoten zur Milch geben, die Milch erhitzen, etwas ausziehen lassen.

Schritt6

Die Eigelbe und den Zucker auf einem heißen Wasserbad ca.10 min. heiß aufschlagen, die Eier gut ausgaren lassen.

Schritt7

Nunmehr die heiße Milch (ohne die Vanilleschoten) zu den Eiern geben.

Schritt8

Alles unter ständigem Rühren weiter auf dem Wasserbad ausgaren, bis eine volumige Masse entstanden ist.

Schritt9

Gut auf dem Boden und an den Seiten rühren, das nennt der Profi zur „Rose“ bringen

Schritt10

(Es darf sich nichts verfestigen, immer wieder vom Wasserbad nehmen, wenn es zu heiß wird).

Schritt11

Danach die 5 - 6 min in kaltem Wasser eingeweichte, ausgedrückte Gelatine dazu geben, alles erkalten lassen.

Schritt12

Kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben und die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Schritt13

Die Schokoladen - Sauerahmsoße:

Schritt14

Die zerbröckelte, weiße Schokolade ebenfalls auf dem Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen und den Sauerrahm unterrühren.

Schritt15

Die Erdbeeren in nicht zu dünne Scheiben schneiden, ev. etwas nachzuckern und den Orangenlikör darüber träufeln, marinieren.

Schritt16

Der Aufbau:

Schritt17

Den ersten Blätterteigboden mit etwas Bayrisch Crème ausspritzen und rundherum mit den Erdbeerscheiben belegen.

Schritt18

Einen zweiten und dritten Boden genau darüber geben, den Vorgang wiederholen.

Schritt19

Restliche Crème als Rosette auf das Oberteil spritzen und etwas frische, in feine Streifen geschnittene Minze darüber streuen.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

Mittig auf gekühlten Desserttellern anrichten, mit Puderzucker stäuben und die Schokoladen - Sauerrahmsöße drum herum verteilen. Vorsichtig servieren, Teller gerade halten, damit das Feuilletée aufrecht den Gast erreicht.

Rezeptart: Sonstiges

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-erdbeer-feuilletee-mit-weisser-schokoladen-sauerrahmsosse/>