

REZEPT

Team zuckersüss: «Strandferien»



1 Bisquit (2x24er Springform)

Zutaten	Vorgang
10 Eigelb	
2 Zitrone (Schale und Saft)	
300gr Zucker	Schaumig schlagen
10 Eiweiss	Eischnee schlagen
300g Mehl	Sieben und darunter rühren <u>Eischnee</u> darunter rühren
Backen 25-30 Minuten	180°C Umluft



2 Mandelkrokant

Zutaten	Vorgang
100g Zucker	
1El Wasser	
150g Mandelstifte	Zucker erhitzen bis karamellisiert, Mandeln dazu geben
	Kurz umrühren und auf Backpapier geben und auskühlen

3 Buttercreme

Zutaten	Vorgang
250g Eiweiss 340g Zucker	über Wasserbad erhitzen auf ca. 65°C, dann in Küchenmaschine kalt schlagen.
565g Butter 170g Puderzucker Vanillezucker	unter die Eischneemasse rühren
Lebensmittelfarbe	fertige Buttercreme einfärben

4 Füllung

Zutaten	Vorgang
200g Philadelphia 300g Quark	kurz cremig rühren
500g Sahne 100g Puderzucker 1 P. Vanillezucker Zitronenabrieb	zugeben, weiterrühren, bis Masse steif ist
5 Packungen Sahnesteif	während Steifschlagen, nach und nach zugeben
3EL Himbeerpüree 3EL Brombeerpüree	Fertige Masse vierteln, 2/4 so lassen, ¼ mit Himbeer-, ¼ mit Brombeerpüree verrühren

5 Knusperboden

Zutaten	Vorgang
200g weisse Schokolade 50g Butter	über Wasserbad schmelzen lassen
50g Mandelstifte 50g Kornflakes	zugeben, verrühren, in Tortenring geben, auskühlen lassen

6 Läuterzucker

Zutaten	Vorgang
70g Wasser 10g Zitronensaft 80g Zucker	aufkochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat