

Waldbeeren auf Bisquitschnitte mit Frischkäse

1. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Nebenbei trennt Ihr die Eier und schlägt das Eiweiß steif und gebt ca. 10 g Zucker zu und stellt es danach kühl.

2. Das Eigelb wird nun mit dem Zucker, der ausgekratzten Vanilleschote und dem Saft sowie Abrieb der Zitrone für 4 bis fünf Minuten schaumig gerührt. Jetzt kommt die flüssige Butter hinzu.

3. Nun das Mehl, Backpulver und die Speisestärke in das Eigelb sieben und unterrühren. Das steif geschlagene Eiweiß noch unterheben, dafür zuerst 1/3 vom Eiweiß mit der Masse angleichen und erst jetzt den Rest vorsichtig einarbeiten.

4. Die gewünschte Form einfetten und die Teigmasse hineingeben und bei 190° C für ca. 25 bis 30 Minuten im Ofen auf der mittleren Schiene backen. Den Bisquitboden vor der weiteren Verwendung nach dem Backen komplett auskühlen lassen!

5. Jetzt wird der Frischkäse mit dem gesiebten Puderzucker vermengt und gleichmäßig mittels Palette oder Schlesinger auf dem Bisquit verteilt.

6. Die Beeren in eine Schüssel geben, davon wenige für die Marinade in einem separaten Gefäß mit etwas Puderzucker und Zitronensaft mixen. Nach Belieben kann auch zu Spiritousen wie Grand Manier oder Rum gegriffen werden. Diese Marinade in die Schüssel mit den Beeren geben, vorsichtig vermengen und auf den Frischkäse gleichmäßig verteilen.

7. Fertig!

Waldbeeren auf...

Quelle: Eigene Kreation

Benötigte Zeit: 0,5 h Verarbeitung
+0,5 h Backen

Zutaten:

- * 50 g Butter
- * 5 Eier
- * 150g Zucker
- * 1 x Vanilleschote
- * 1x Zitrone
- * 80 g Stärke
- * 300 g Frischkäse
- * 4 EL Puderzucker
- * 1 x Backpulver
- * und natürlich die Beeren... ca 200 bis 250 g (ich entschied mich für eine Mischung von Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren & Himbeeren)
- * Optional: 1 Packung Tortenguß

