

Berliner Speisemeisterei

Wild berries surrounded by the meringue

Zubereitung

...des Teiges

1. Das Eigelb wird zuerst in einer Küchenmaschine mit dem Zucker schaumig geschlagen.
2. Gleichzeitig wird in einer kleinen Kasserolle die Milch mit der Butter erhitzt, und nach etwas Abkühlen dem schaumig geschlagenem Ei zugegeben.
3. Erneut gutiterrühren lassen.
4. Den Ofen auf 180 ° C vorheizen.
5. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen und auch der Masse zugeben und alles zu einem homogenen Teig verrühren.
6. Eine Springform mit Butter einfetten und Mehl abstäuben.
7. Den Teig gleichmäßig verteilen und auf mittlerer Schiene in den Ofen geben.
8. Der Teig wird nun ca. 20 Minuten gebacken und danach zum Abkühlen herausgenommen.

...der Beeren

1. Dem Beerenmix 50 g entnehmen und in einem breiten Topf erhitzen und mit dem Zauberstab fein pürieren.
2. Mit dem Zucker die Sauce abschmecken.
3. Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen und in dem Fruchtmarm auflösen.
4. Die restlichen Beeren hinzugeben und vorsichtig vermengen. Dem Säuregehalt entsprechend erneut mit dem Zucker abschmecken.

Einkaufsliste

Quelle: Eigene Kreation
Benötigte Zeit: 2 h

Zutaten:

...für den Teig

- * 3 x Eigelb
- * 150 g Zucker
- * 1 EL Vanillezucker
- * 100 ml Milch
- * 100 g Butter
- * 250 g Mehl
- * 2 TL Backpulver

...für die Baisermasse

- * 3 x Eiweiß
- * 1 Prise Salz
- * 100 g Zucker
- * 1 TL Speisestärke

...für die Wild Berris

- * ca. 350 g Beerenmix nach eigenem Ermessen
- * 4 Blatt Gelatine
- * Zucker



5. Nun die Beeren im Zentrum der Teiges anrichten.

...der Baisermasse

1. Das Eiweiß von 3 Eiern zusammen mit dem Salz und dem Zucker in einer Küchenmaschine crèmig rühren.
2. Jetzt die Speisestärke zugeben und auf höchster Stufe das Eiweiß steif schlagen.
3. Die Baisermasse nun in einen Spritzbeutel mit einer Tülle nach Wahl abfüllen und nach eigenem Wunsch die Baisermasse aufspritzen.
4. Den Ofen auf 220° C vorheizen und diesen auch auf mittlerer Schiene für ca. 15 Minuten backen.
5. Herausnehmen und abkühlen lassen.