

Basilikum-Erdbeerkuchen

Ingrédients

- 300g Erdbeeren
- 15g weißer Balsamico-Essig
- 20g Honig
- 2 Eier
- 60g Zucker
- 60g Mehl
- 1 Ei
- 60g Zucker
- 35g Maizena
- 125g Vollmilch
- 120g flüssige Sahne
- 6g Basilikumblätter
- 25g Butter (1)
- 100g weiche Butter (2)
- 150g Erdbeeren
- 150g flüssige Sahne
- 20g Puderzucker

Préparation

1. Und ja, ein neuer Erdbeerkuchen!
2. Diesmal werden die Erdbeeren mit Basilikum assoziiert, mit einem Hauch von weißem Balsamico-Essig.
3. Ansonsten ein ganz klassischer Erdbeerkuchen: ein Biskuit, eine Mousseline-Creme und natürlich viele Erdbeeren!
4. Ausstattung: Küchenmaschine Schneebesen Perforiertes Blech Spritzbeutel Saint-Honoré-Tülle von Buyer 20cm Ring Vorbereitungszeit: 1 Stunde + Backen und Ruhen Für einen 20cm großen Erdbeerkuchen: Erdbeeren mit Basilikum & weißem Balsamico: Erdbeeren weißer Balsamico-Essig Ein Dutzend Basilikumblätter Honig Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden, dann den Honig, den Essig und den Honig hinzufügen.
5. Die Mischung einige Stunden ziehen lassen.
6. Biskuit: 2 Eier Zucker Mehl Die Eier mit dem Zucker für ein paar Minuten schlagen, bis die Mischung luftig ist.
7. Dann das gesiebte Mehl mit einem Teighörnchen einarbeiten und den Teig in einen 20cm Ring füllen.
8. Backen Sie den Biskuit im vorgeheizten Ofen bei 180°C für etwa 15 Minuten.
9. Der Biskuit sollte gut gebräunt und aufgegangen sein.
10. Abkühlen lassen.
11. Mousseline-Creme mit Basilikum: 1 Ei Zucker Maizena Vollmilch flüssige Sahne Basilikumblätter Butter (1) weiche Butter (2) Die Milch und Sahne mit fein gehacktem Basilikum erhitzen, dann den Topf abdecken und 30 Minuten ziehen lassen.
12. Anschließend die Flüssigkeit mixen und erneut erhitzen.
13. Das Ei mit dem Zucker und der Maizena schlagen.
14. Die Hälfte der Flüssigkeit über die vorige Mischung gießen, dann alles in den Topf zurückgeben.
15. Die Creme bei mittlerer Hitze andicken lassen und ständig schlagen.
16. Vom Herd nehmen und die Butter (1) hinzufügen.
17. Lassen Sie die Creme auf Raumtemperatur abkühlen.

18. Wenn sie abgekühlt ist, schlagen Sie sie und fügen dabei nach und nach die Butter (2) hinzu.
19. Mehrere Minuten lang schlagen, bis eine glatte, aufgegangene und luftige Creme entsteht.
20. Sofort mit dem Zusammenbau fortfahren.
21. Zusammenbau: Erdbeeren flüssige Sahne Puderzucker Die Erdbeeren halbieren und sie auf dem mit Rhodoid bedeckten Rand anordnen.
22. Den Biskuit halbieren.
23. Die Basilikum- und Weißbalsamico-Erdbeerstücke abtropfen lassen und den Saft aufbewahren.
24. Verwenden Sie den Saft, um den Biskuit zu tränken.
25. Die erste Hälfte des Biskuits mittig um die Erdbeeren platzieren, bei Bedarf etwas zuschneiden.
26. Mit Mousseline-Creme bedecken, dann die Basilikum-Erdbeeren hinzufügen.
27. Mit der Creme bedecken (ein wenig für das Finish aufbewahren).
28. Die zweite Biskuithälfte, die ebenfalls getränkt wurde, auflegen und mit der restlichen Creme abschließen.
29. Den Erdbeerkuchen für mindestens 2 Stunden kühl stellen.
30. Anschließend die Sahne mit Puderzucker zu einer Sahnecreme schlagen.
31. Den Erdbeerkuchen entformen, die Sahnecreme darauf auftragen, mit ein paar Basilikumblättern dekorieren und genießen!