

## Zutaten für ein Blech der Größe 35x27x6 cm

### Biskuitboden:

4 Eier gr. M, getrennt und auf Zimmertemp.  
160 g Weizenmehl (in Ö Typ W480, in D Typ 405)  
160 g Zucker + etwas Vanille  
1 geh. TL Backpulver  
60 ml lauwarmes Wasser  
60 ml Sonnenblumenöl

### Creme:

300 g reife Erdbeeren  
170 g Zucker  
Spritzer Zitronensaft  
2 Pkg. gemahlene Gelatine (20 g) + 80 ml kaltes Wasser  
250 g Quark/Topfen mit 20% Fettanteil (alternativ Frischkäse)  
250 g Joghurt mit 3,5% Fett  
Vanille  
500 ml Sahne

### Erdbeerspiegel:

300 g reife Erdbeeren  
80 g Zucker  
1 Pkg. gemahlene Gelatine (10 g) + 40 ml kaltes Wasser

### Deko:

Erdbeeren, Zebraröllchen, gehackte Pistazien



### Biskuitteig:

- 1) Heizt den Backofen auf 175 Grad O/U Hitze vor. Schlägt das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee.
- 2) Schlägt die Eigelbe mit dem Zucker und der Vanille so lange schaumig, bis eine hellgelbe Masse entstanden ist.
- 3) Danach lasst ihr unter Rühren langsam das Wasser und Öl einrinnen.
- 4) Vermischt Mehl und Backpulver miteinander und siebt es über den Teig. Rührt es in mehreren Touren ein. Dann einen Teil des Eischnees zügig einrühren, um den Teig aufzulockern. Den Rest vorsichtig unterheben.
- 5) Gebt den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech der Größe: 35x27x6 cm und backt ihn bei 175 Grad O/U Hitze ca. 20-25 min lang.
- 6) Testet mit einem Zahnstocher, ob er durch ist. Nehmt ihn aus dem Backblech heraus, zieht das Backpapier ab, reinigt das Blech falls notwendig, und gebt den Boden wieder hinein (mit der Oberseite nach oben). Lasst ihn auskühlen und gebt anschließend einen Backrahmen herum (optional).

### Creme:

- 1) Die gemahlene Gelatine mit der dazugehörigen Menge an Wasser vermischen und quellen lassen.
- 2) Püriert die Erdbeeren. Wenn ihr wollt, könnt ihr sie nun durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Ich mache das nicht, weil es im Grunde nicht notwendig ist. Danach vermischt ihr das Püree in einem Topf mit Zucker und einem Spritzer Zitronensaft. Kurz erwärmen, vom Herd nehmen und die gequollene Gelatine einrühren.
- 3) Lasst es bei Zimmertemp. auskühlen.
- 4) Schlägt die Sahne cremig auf - nicht ganz steif! Mixt Quark, Joghurt und Vanille cremig. Gebt von der Quark-Vanillemischung ca. 2-3 EL zum Erdbeerpüree dazu, um die Temperatur anzugleichen. Dann gebt ihr das Püree zur restlichen Creme dazu.
- 5) Zum Schluss kommt die Sahne dazu, verrührt die Zutaten gut miteinander und verteilt die Creme auf dem ausgekühlten Boden. Stellt den Kuchen kühl, bis die Cremeschicht fest ist (ca. 1-2 h Kühlzeit).



# CREMIGE ERDBEERSCHNITTEN

## **Erdbeerspiegel:**

- 1) Die gemahlene Gelatine mit der dazugehörigen Menge an Wasser vermischen und quellen lassen.
- 2) Püriert die Erdbeeren. Wenn ihr wollt, könnt ihr sie nun durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Ich mache das nicht, weil es im Grunde nicht notwendig ist. Danach vermischt ihr das Püree in einem Topf mit Zucker. Kurz erwärmen, vom Herd nehmen und die gequollene Gelatine einrühren.
- 3) Das Püree bei Zimmertemp. auskühlen lassen, bis es nur noch lauwarm ist und über der Cremeschicht verteilen. Den Kuchen für mindestens 1-2 h kühl stellen. Danach in Stücke schneiden und mit Erdbeeren, Zebraröllchen und Pistazien dekorieren.

## **Hier die einzelnen Gelatine-Varianten- und Alternativen:**

### **1. Pkg. gemahlener Gelatine (10 g) entspricht:**

- =6 Blatt Gelatine
- =1 Pkg. Agartine bzw. 1 Beutel mit 10 g (pflanzliche Gelatine)
- =2 Pkg. Instantgelatinepulver/Gelatine Fix (40 g)

**a) Zubereitung mit Blattgelatine:** Weicht die Gelatineblätter in kaltem Wasser ein. Drückt sie ein wenig aus und löst sie im heißen Erdbeerpüree auf. Lasst das Püree auf Zimmertemperatur auskühlen und fährt fort wie im Rezept beschrieben.

**b) Zubereitung mit Agartine:** 1 Beutel Agartine mit ca. 200 ml Flüssigkeit bzw. Fruchtpüree in einem Kochtopf aufkochen, dann 2 Minuten lang kochen und vom Herd nehmen. Lasst das Püree auf Zimmertemperatur auskühlen und fährt fort wie im Rezept beschrieben.

**c) Zubereitung mit Instantgelatinepulver/Gelatine Fix:** Das Pulver wird einfach portionsweise in die Crememischung (bevor ihr die Sahne dazugegeben habt!) eingerührt. Schlagt die Sahne steif, gebt sie dazu usw. Der Rest wie gehabt im Rezept.

### **Eine weitere Option für den Erdbeerspiegel (mit Tortenguss):**

- 300 g Erdbeeren
- 2 EL Zucker
- 1 Pkg. roten Tortenguss

Die Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Das Püree mit 250 ml Wasser auffüllen und zusammen mit dem Zucker und dem Tortengusspulver in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren aufkochen und etwas abkühlen lassen. Danach auf der festgewordenen Creme verteilen.

## Sastojci za kalup dimenzija 35x27x6 cm

### Biskvit:

4 jaja vel. M, odvojena i na sobnoj temp.  
160 g pšeničnog brašna (u AUT tip W480, u D tip 405)  
160 g šećera + malo vanilije  
1 vrhom puna kašičica praška za pecivo  
60 ml tople vode  
60 ml suncokretovog ulja

### Krema:

300 g zrelih jagoda  
170 g šećera  
malo limunovog soka  
2 pak. mljevene želatine (20 g) + 80 ml hladne vode  
250 g posnog sira/kvarka sa 20% masti (alternativno krem sira)  
250 g jogurta sa 3,5% masti  
vanilija  
500 ml slatkog vrhnja

### Glazura od jagoda:

300 g zrelih jagoda  
80 g šećera  
1 pak. mljevene želatine (10 g) + 40 ml hladne vode

### Dekoracija:

jagode, zebra rolnice, sjeckane pistacije



### Biskvit:

- 1) Zagrijte rernu na 175 stepeni g/d grijači. Umutite bjelance sa prstohvatom soli u čvrst snijeg.
- 2) Mutite žumance sa šećerom i vanilijom dok ne postane kremastije i svijetlije.
- 3) Zatim polako i uz stalno miksiranje dodajte vodu i ulje.
- 4) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo, prosijte preko tijesta i umiješajte. Zatim brzo umiješajte 1/3 snijega od bjelanaca kako bi smjesa postala mekša. Preostali dio dodajete laganim pokretima.
- 5) Tijesto sipajte u kalup (35x27x6 cm) obložen pek papirom i pecite na 175 stepeni g/d grijači oko 20-25 minuta.
- 6) Koristite čačalicu da provjerite da li je biskvit gotov. Izvadite ga iz kalupa, skinite pek papir, očistite kalup i vratite biskvit unutra. Ostavite da se ohladi, a zatim (ukoliko ga imate) stavite okvir/obruč za kolače.

### Krema:

- 1) Mljevenu želatinu pomiješajte sa odgovarajućom količinom vode i ostavite da nabubri.
- 2) Jagode operite, očistite pa miksajte dok ne dobijete pire. Ako želite, sad ih možete sasuti kroz sito kako biste uklonili sjemenke. Ja to ne radim jer mislim da nema potrebe. Zatim u šerpi pomiješajte pire sa šećerom i malo limunovog soka. Kratko zagrijte, maknite s vatre pa umiješajte nabubrelu želatinu.
- 3) Ostavite pire na sobnoj temp. da se potpuno ohladi.
- 4) Umutite slatko vrhnje ali ne potpuno čvrsto! Kremasto umutite posni sir, jogurt i vaniliju. Dodajte oko 2-3 kašike ove mješavine u pire od jagoda kako biste izjednačili temperature. Zatim dodajte pire u ostatak kreme.
- 5) Na kraju umiješajte šlag (kremasto umućeno vrhnje) pa kremu nanesite na ohlađeni biskvit. Stavite kolač u frižider na barem 1-2 h ili dok se krema ne stegne.



## KREMASTE KOCKE SA JAGODAMA

### **Glazura od jagoda:**

- 1) Mljevenu želatinu pomiješajte sa odgovarajućom količinom vode i ostavite da nabubri.
- 2) Jagode operite, očistite pa miksajte dok ne dobijete pire. Ako želite, sad ih možete sasuti kroz sito kako biste uklonili sjemenke. Ja to ne radim jer mislim da nema potrebe. Zatim u šerpi pomiješajte pire sa šećerom. Kratko zagrijte, maknite s vatre pa umiješajte nabubrelu želatinu.
- 3) Ostavite pire na sobnoj temp. da se ohladi pa ga nanesite na ohlađenu kremu. Ostavite kolač u frižideru barem 1-2 sata ili čak preko noći. Zatim narežite na komade i ukasite jagodama, zebra rolnicama i pistacijama.

### **Evo pojedinačnih varijanti i alternativa želatine:**

#### **1. pakovanje mljevene želatine (10 g) je isto kao:**

=6 listića želatine

=1 pak. agartine tj. 1 kesica od 10 g (agar agar – biljni želatin)

=2 pak. instant želatine u prahu/želatin fix (40 g)

**a) Priprema sa listićima želatine:** listiće potopite u hladnu vodu. Ocijedite ih pa umiješajte u vreli pire od jagoda. Pire ostavite da se ohladi pa nastavite kao u receptu navedeno.

**b) Priprema sa agartinom:** Agartina je proizvod koji ćete pronaći na njemačkom i austrijskom tržištu. Pomiješajte sadržaj kesice sa oko 200 ml tečnosti ili voćnog pirea u šerpi. Zatim kuhajte 2 min i maknite sa vatre. Pire ostavite da se ohladi pa nastavite kao u receptu navedeno.

**c) Priprema sa instant želatinom/želatin fixom:** Prah se jednostavno postepeno dodaje u kremu (u koju još niste umiješali šlag). Umutiti slatko vrhnje u šlag, dodajte u kremu itd. Nastavite kao u receptu navedeno.

### **Druga opcija za glazuru od jagoda:**

300 g jagoda

2 kašike šećera

1 pak. crvenog preljeva za torte

Jagode operite, očistite i usitnite u blenderu. Prebacite u šerpu skupa sa 250 ml vode, šećerom i preljevom za torte. Pustite da prokuha uz stalno miješanje i ostavite da se malo ohladi. Zatim nanesite na kremu.