

Erdbeertörtli mit Champagnercrème

Nussböden

3 Eiweiss zu Schnee schlagen
90 g Zucker langsam unter schlagen einrieseln lassen. Schlagen bis die Masse fest und glänzend ist. (Meringue-Masse)

60 g Haselnüsse, gem. sorgfältig darunter mischen.

Formen Masse in einen Spritzsack füllen und auf ein mit Backreinpapier belegtes Ofenblech schneckenförmige Kreise von 5 cm Ø spritzen.

Backen im vorgeheizten Ofen bei 140°C ca. 45 Min. trocknen lassen!

Champagnercrème

2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen

1 Ei
2 Eigelb zusammen hell und schaumig
60 g Zucker schlagen
½ P. Vanillezucker

3 dl Champagner in einer Pfanne aufkochen, zur Eimasse rühren. Alles zurück in die Pfanne giessen. Unter Rühren vors Kochen bringen. Vom Herd nehmen. Gelatine gut ausdrücken und unter die Crème rühren. Auskühlen lassen.

1 dl Schlagrahm sorgfältig unter die angesulzte Crème ziehen. In einen Spritzsack füllen. Kurz kühl stellen. Crème auf die Nussböden spritzen

Garnitur

300 g Erdbeeren waschen, rüsten, in Scheiben schneiden und die Tortenböden damit belegen

Pfefferminzblätter zur Garnitur auflegen