



Muttertags-Blätterteigherzen Erdbeerparfait und Erdbeeren auf Sauerklee

Zutaten für 4 Personen	3 dl	Rahm
	1	Ei
	60 g	Zucker
	100 g	frische Erdbeeren, püriert
	250 g	Erdbeeren, gerüstet
		Zucker
	1	Zitrone
	1	Handvoll frischer Sauerklee
	4	Blätterteigherzpasteten vom Beck

Zubereitung

Eine Terrinenform mit Folie auslegen und in den Tiefkühler stellen. Den Rahm halb aufschlagen. Ei und Zucker im heissen Wasserbad cremig schlagen, danach kalt schaumig schlagen. Erdbeerpüree begeben, den Rahm darunter ziehen und sofort in die vorgekühlte Form einfüllen. Etwa 5 Stunden gefrieren lassen.

Erdbeeren rüsten, die eine Hälfte in kleine Stücke schneiden, etwas Zucker und Zitronensaft dazugeben, vermischen und ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Herzpasteten mit den Erdbeerstückchen füllen, mit etwas Puderzucker bestäuben. Das mit einem warmen Messer in Tranchen geschnittene Erdbeerparfait auf den Tellern anrichten und mit frischen Erdbeeren und Sauerklee ausgarnieren.



Tradition geniessen

Backstube/Verkauf: Hinterbergstr. 15, 6330 Cham, Tel. 041 743 24 00, Fax 041 743 24 01, info@beck-nussbaumer.ch, www.beck-nussbaumer.ch