



Dauer: Mittel

Kategorie: Nachspeisen

Saison: Frühling

Für: 4 Personen

Verfasst von: Renate Zitz

Zutaten

Biskuit

4 Eier

100 G Zucker

1 PKG Vanillezucker

80 G Mehl

40 G Maisstärke

0,5 TL Backpulver

Creme

250 ML Schlagobers

250 G Topfen

50 G Zucker

3 BLATT Gelantine

3 EL Milch oder Rum

Ausfertigung

Erdbeermarmelade

Erdbeeren

Zitronenmelisse oder Minze

Staubzucker

eventuell Holzspieße

Zubereitung

Biskuit

1. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker dickschaumig schlagen.
2. Mehl, Maisstärke und Backpulver versieben und gemeinsam unter die Eiermasse heben.
3. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.

Creme

1. Schlagobers schlagen.
2. Topfen mit Zucker cremig rühren.
3. Die Gelatine in kaltes Wasser einweichen.

4. Milch oder Rum erwärmen, die Gelatine darin auflösen und unter die Topfenmasse rühren.
5. Am Schluss den Schlag unterheben.

Ausfertigung

1. Das Biskuit mit Erdbeermarmelade bestreichen und Scheiben in der Größe der Erdbeeren ausstechen.
2. Auf jede Scheibe einen Tupfer Creme dressieren. Die Erdbeeren quer halbieren und auf die Cremetupfer legen.
3. Die Erdbeeren quer halbieren und auf die Cremetupfer legen.
4. Die Türmchen zusammensetzen.

Am besten mit zwei Scheiben Biskuit beginnen, dann stehen sie stabiler.
5. Mit einem Blatt Zitronenmelisse oder Minze garnieren und mit Staubzucker übersieben.
6. Sehr schön sehen die Türmchen mit einem Holzspieß aus.

Renate´s Tipp: Die Reste schlichte ich in kleine Gläser, die gibt's dann am nächsten Tag!