



Osterfladen mit Erdbeeren und Waldmeister-Bavaroise

Zutaten für 4 Personen **Gelee**

75 g Weisswein
75 g Waldmeister
3 g Gelatine

Waldmeister-Bavaroise

7 g Gelatine
2 dl Rahm
1 dl Milch
1 dl Waldmeistersirup
40 g Eigelb
50 g Zucker
250 g frische Erdbeeren
1 Osterfladen vom Beck

Zubereitung

Gelee: Weisswein und Waldmeister aufkochen, die zuvor im kalten Wasser eingeweichte und ausgepresste Gelatine zugeben und auflösen lassen. Förmchen zu etwa 5 mm mit dem Gelee ausgegossen und sofort kühl stellen.

Bavaroise: Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Rahm halbsteif schlagen. Milch und Waldmeistersirup aufkochen, unter ständigem Rühren zum Eigelb geben und zur Rose abkochen (ungefähr 78 – 80 °C). Die eingeweichte, ausgepresste Gelatine zum Milch-Ei-Gemisch geben, rühren, bis sie sich aufgelöst hat und die Masse zu stocken beginnt. Sofort den geschlagenen Rahm darunter ziehen und die Creme in die Förmchen mit dem Gelee abfüllen, kalt stellen, 3 Stunden abkühlen lassen und vor dem Servieren stürzen. Dazu servieren Sie frisch gerüstete und in Viertel geschnittene Erdbeeren und zur Krönung einen Osterfladen vom Beck.



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