Schokoladen-Erdbeerschnit

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Geriebener Teig

150	g	Mehl
1	Prise	Salz
50	g	Zucker
100	g	Butter
1	Stück	Ei

Zubereitung

Geriebener Teig

Alles schnell zu einem Teig verarbeit
ausrollen, auf ein Backpapier und da
dass ca. 1 cm Rand darum herum au
Teig mit Backpapier abdecken und b
backen.

1. Belag

Rahm aufkochen, Schokolade beifüg
Kuchen verteilen, 3-4 Stunden fest w

1. Belag

100	g	Rahm
200	g	Dunkle Schokolade

2. Belag

100	ml	Rahm
50	ml	Milch
50	ml	Landbier
20	g	Zucker
2	Stück	Eier
1	Blatt	Gelatine, im kalten Wasser eingeweicht
250	g	Erdbeeren
kleiner	Bund	Basilikum

Sauce

140	g	Erdbeeren
40	ml	Wasser
10	g	Zucker

2. Belag

Alle Zutaten, ausser der Gelatine, in
eines Schneebesens gut verrühren. D
unter ständigem Rühren bei schwach
abrühren, am Schluss die Gelatine be
dem 1. Belag verteilen und fest werd

Erdbeeren

Erdbeeren in Viertel und den Basiliku
dem Servieren auf der Schnitte verte

Sauce

Alle Zutaten in einen Massbecher ge
Sauce verarbeiten.

Anrichten

Salat auf dem Teller verteilen und di

Das passende Getränk



Das Landbier verdient seinen Namen
untergärige und Culinarium-zertifizie
Naturprodukt aus der Region: gebrau
Ostschweizer Landwirten, bestem Sc
Stammheim sowie Ribelmais aus der
und Lagerung vollendet das samtig b
strahlend goldgelbe Bier mit dem Ge
Getreide und feinem Ribelmais verw
verbundenen Biergeniesser.


CULINARIUM
Ostschweiz
regio•garantie
LANDBIER
FINEST BEER SELECTION
2025
BY MEININGER & DOEMENS
91
POINTS


Schützengarten
1779
ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST
AUS BESTEN ROHSTOFFEN DER HEIMAT