

Schokoladen-Erdbeerschnitt

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 verarbeitet, ausrollen, auf ein Backpapier und dann ca. 1 cm Rand darum herum aufrollen. Den Teig mit Backpapier abdecken und backen.

1. Belag

Rahm aufkochen, Schokolade beifügen, abkühlen lassen. 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 einem Schneebesen gut verrühren. Den Belag unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze abkühlen lassen, am Schluss die Gelatine befeuchten und dem 1. Belag verteilen und fest werden lassen.

Erdbeeren

Erdbeeren in Viertel und den Basilikumblättern dem Servieren auf der Schnitte verteilen.

Sauce

Alle Zutaten in einen Massbecher geben und die Sauce verarbeiten.

Anrichten

Salat auf dem Teller verteilen und die Sauce drübergeben.



Das passende Getränk

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



**CULINARIUM**
regio • garantie

WORLD BEER AWARDS
SWITZERLAND
SILVER

BY MEINING & DOEMEN



