

Himbeer-Igel

Vorgestellt von Guillaume Barré

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

200 g Ei (3-4 Eier Größe M)
290 g Mehl
100 g Mandelpuder
200 g Zucker
5 g Salz
220 g Frischkäse
2 Messerspitzen Backpulver

FÜR DIE WEIZENGRICßCREME

150 g weiße Schokolade
100 g Weizengrieß
200 g Milch
100 g Sahne
250 g Mascarpone
200 g Schlagsahne
20 g Sahnesteif
1 Vanilleschote
100 g Zucker
50 g Pistazien
ca. 600 g Himbeeren Essbare Blüten nach Belieben



ZUBEREITUNG

Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.
Für den Teig in einer Schüssel Mehl, Mandelpulver, Salz und Zucker mischen.
Eier und Frischkäse in eine andere Schüssel geben und zu einer homogenen Mischung verrühren. Sechs Formen (10cm Durchmesser) mit etwas Butter fetten und jeweils eine Teigkugel à 100g in die Form geben, mit den Fingern plattdrücken.
Für 8-10 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen.
Für die Grießcreme Milch und Sahne mit einer Vanilleschote und der gehackten, weißen Schokolade erhitzen und zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen und Weizengrieß einrühren. Quellen lassen umrühren und in den Kühlschrank stellen.
Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. Mascarpone unterrühren. Die Grießcreme mit einem Spatel lockern und die Mascarpone-Sahne-Mischung unterheben, um eine schöne Creme zu erhalten.
Zum Anrichten einen Tortenboden auf einen Teller legen, eine Kugel Creme mit einer Spritztülle darauf geben, dabei einen Abstand zum Rand lassen. Von unten nach oben so mit Himbeeren belegen, dass die Löcher der Himbeeren nach außen zeigen.
Die Pistazien in einer Pfanne leicht anrösten und nach dem Abkühlen in die Löcher der Himbeeren. Den Himbeerigel noch mit kleinen essbaren Blumen (z.B. Gänseblümchen) verzieren.

Lokalzeit