Erdbeer-Creme-Törtchen

Einkaufsliste:

20 cm Springform

170 g Vollkornbutterkekse
90 g Butter
50 g brauner Zucker

Erdbeercreme:
750 g Erdbeeren
200 g Sahne
1 Pck. Sahnesteif
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
200 g Mascarpone
200 g Frischkäse

Für die Sauce:
250 g Erdbeeren
100 ml Maracujasaft
2 TL Speisestärke
30 g Zucker

So wird's gemacht:

Butterkekse pürieren, Butter schmelzen. Die Hälfte der Butter mit dem Zucker und den Keksen in eine Pfanne geben und 2-3 Minuten karamellisieren lassen. Die restliche Butter hinzugeben. Springform leicht buttern und die Masse auf den Boden und Rand drücken. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Hälfte der Erdberen in Stücke schneiden. Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Parallel Mascarpone und Frischkäse cremig rühren. Die Sahne unterheben. 8-10 Erdbeeren pürieren. Die pürierten Erdbeeren mit den gestückelten Erdbeeren vermengen und leicht unter die Creme heben. Masse auf den Boden geben. Mindestens zwei Stunden, besser über Nacht kalt stellen.

Für die Sauce die Erdbeeren mit Maracujasaft erhitzen, pürieren, durch ein Sieb geben. Zucker in die Masse geben und erhitzen. Speisestärke mit Wasser vermengen und in die heiße Masse rühren. Masse unter rühren zum Kochen bringen bis die Masse eindickt.

Kuchen vor dem Servieren aus der Springform lösen. Die Erdbeeren halbieren und auf den Kuchen geben. Die Sauce darauf verteilen und servieren.

Den Kuchen unbedingt immer kühl halten. Wenn dies nicht möglich ist, für die Creme 100 ml Sahne erhitzen. Ein Päckchen Gelatine in Wasser einweichen und in die heiße Masse rühren. Die Masse in die Mascarpone rühren und wie oben fortfahren.