

Erdbeer-Rhabarber Dessert

Hallo Feinschmecker!

Der Muttertag ist der perfekte Anlass, um ein ebenso elegantes wie köstliches Dessert zuzubereiten. :-)

Um diesen Moment süß zu feiern, schlagen wir dir ein fruchtiges Dessert mit frühlingshaften Aromen vor. Eine feine Kombination aus Erdbeere und Rhabarber.

Dieses Dessert besteht aus einer leichten Erdbeermousse, einem Erdbeer-Rhabarber-Kompott, einem weichen Biskuit und einer Scheibe aus Erdbeer-Rhabarber-Gelee, die dem Ganzen eine ebenso raffinierte wie schmackhafte finale Note verleiht.

Los geht's mit einer frischen Kreation, um alle Mütter zu erfreuen! Um dieses Dessert für etwa **10 Personen** zuzubereiten, benötigst du:

Erdbeer-Biskuit

- 3 Eier
- 80g Zucker
- 1 TL Erdbeeraroma
- 1 Tropfen rosa Farbstoff
- 80g Mehl

Erdbeer-Rhabarber-Gelee

- 4g Gelatinepulver
- 20g Wasser
- 200g Rhabarber
- 200g Erdbeeren
- 33g Wasser
- 83g Zucker

Erdbeer-Rhabarber-Kompott

- 5g Gelatinepulver
- 25g Wasser
- 205g Rhabarber
- 125g Erdbeeren
- 75g Zucker
- 25g Wasser

Erdbeermousse

- 6 Gelatineblätter
- 280g Vollrahm
- 320g Erdbeerpüree
- 32g Zucker

Dekorationen

- Gelatinespray
- 5-6 Erdbeeren



Zuerst werden wir das Erdbeer-Biskuit herstellen, das sich um und unter unserem Dessert befinden wird.

Erdbeer-Biskuit

Schlage in einer grossen Schüssel **3 Eier** auf und füge **80g Zucker** hinzu. Ich empfehle dir, Eier bei Raumtemperatur zu verwenden, damit sie sich leichter aufschlagen lassen. Schlage mit einem Schneebesen alles für **10 Minuten auf höchster Stufe** schaumig. **Heize deinen Backofen auf 170°C Umluft vor.**

Sobald unsere Mischung schön schaumig ist, kannst du **1 TL Erdbeeraroma** hinzufügen. Verwende Messlöffel, um das Aroma genau zu dosieren.



Färbe die Mischung mit einem Tropfen rosafarbener Gelfarbe leicht ein. Wir streben ein pastellrosa an, **daher reicht ein Tropfen aus**. Mische **vorsichtig** mit einem Teigschaber, um die Masse luftig zu halten.

Gib **80g Mehl** in ein Sieb. Es ist notwendig, das Mehl zu sieben, um eine schöne, klumpenfreie Biskuitmasse zu erhalten. Hebe das Mehl **vorsichtig** unter, damit die Masse nicht zusammenfällt, bis du eine gleichmässige Masse erhältst. Super, wir haben jetzt eine schöne Biskuitmasse!

Nimm eine Biskuitmatte und lege sie auf ein Lochblech. Besprühe sie mit Backtrennspray, um unangenehme Überraschungen beim Entformen zu vermeiden. ;-)



Giesse den Biskuitteig auf die Matte und verteile ihn gleichmässig mit einem grossen Winkelspatel. Backe das Ganze für **8 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens**. Sobald das Biskuit gebacken ist, stürze es auf ein Blatt Backpapier und **entferne vorsichtig die Matte**. **Lasse es vollständig bei Raumtemperatur abkühlen.**

Wenn du es nicht sofort verwendest, wickle es gut in Klarsichtfolie ein, damit es nicht austrocknet. **So bleibt es 2 Tage haltbar**. Du kannst es auch einfrieren, sobald es vollständig abgekühlt ist. Im Tiefkühler kann es bis zu 3 Monate aufbewahrt werden.

Jetzt können wir das Erdbeer-Rhabarber-Gelee zubereiten, das oben auf unserem Dessert sein wird.



Erdbeer-Rhabarber-Gelee

Beginne damit, **4g Gelatinepulver** in **20g kaltes Wasser** zu wiegen. Verwende eine Löffelwaage, um kleine Mengen genau abzuwiegen. Vermische es und lasse es **10 Minuten bei Raumtemperatur** ruhen.

Schneide **200g Rhabarber** und **200g Erdbeeren** in Stücke und gib sie in einen Topf.



Gib **33g Wasser** und **83g Zucker** dazu und koche das Ganze bei mittlerer Hitze zu einem Kompott. Das dauert je nach deinen Früchten und deinem Herd **10 bis 15 Minuten**. Wie du auf dem dritten Foto unten sehen kannst, haben wir ein schönes Kompott.

Mixe die Mischung, um eine schön glatte Textur zu erhalten. Füge die Gelatine hinzu und rühre gut um, damit sie sich vollständig in der Mischung auflöst.



Um die Geleescheibe herzustellen, nimm die Silikonform "**Decor Round 460**" von Silikomart zur Hand. Lege sie auf ein Lochblech und giesse das Gelee hinein. Stelle das Ganze für **mindestens 3 Stunden in den Tiefkühler**.

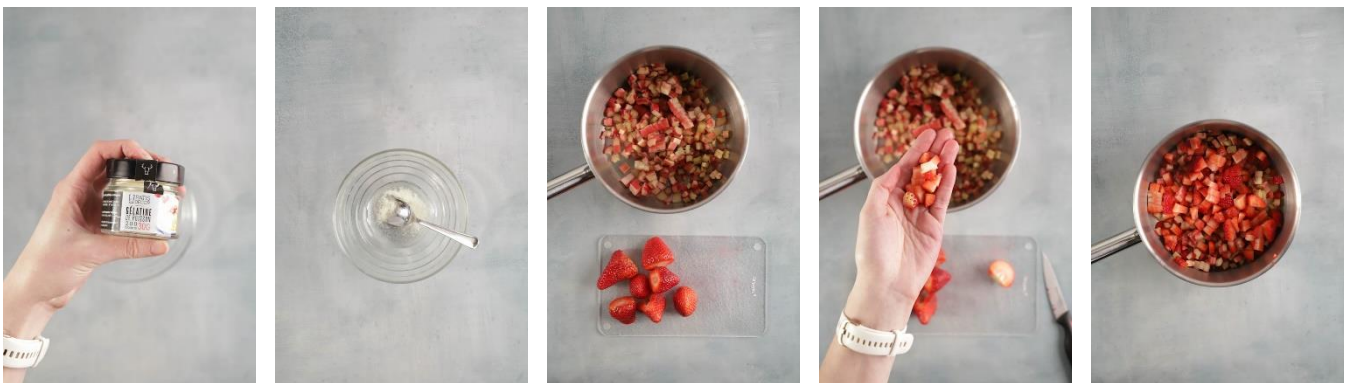
Jetzt können wir mit dem Erdbeer-Rhabarber-Kompott fortfahren, das als Einlage in unserem Dessert dienen wird.



Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Beginne damit, **5g Gelatinepulver** in **25g kaltes Wasser** zu wiegen. Mische es und lasse es **10 Minuten bei Raumtemperatur** ruhen.

Schneide **205g Rhabarber** und **125g Erdbeeren** in kleine Stücke und gib sie in einen Topf.



Füge **75g Zucker** und **25g Wasser** hinzu. Koche es bei mittlerer Hitze zu einem Kompott. **Das wird ungefähr 10 Minuten dauern.** Perfekt, wir haben ein schönes Kompott. Diesmal musst du es nicht pürieren, da wir kleine Stücke darin behalten wollen.

Füge **die Gelatine** hinzu und rühre gut um, damit sie sich in der Mischung auflöst. Giesse alles in eine grosse Schüssel und stelle sie für **etwa 2 Stunden in den Kühlschrank**, damit das Kompott abkühlen kann.

Sobald das Kompott gut abgekühlt ist, können wir mit der Zubereitung der Erdbeermousse beginnen.

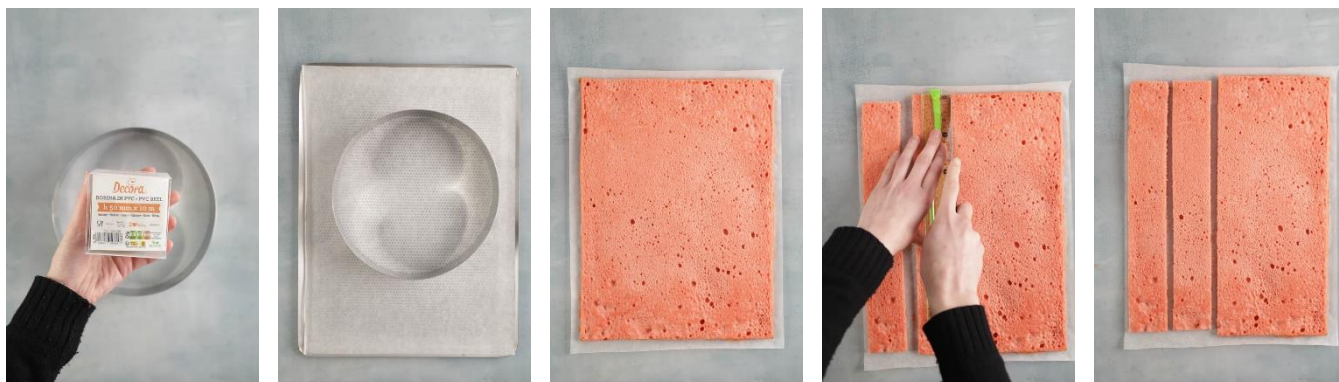


Erdbeermousse

Zuerst bereiten wir einen Ring vor, der uns als Form für das Giessen der Mousse dient. Nimm einen Ring mit einem Durchmesser von 22 cm und eine Rhodoïd-Folie, die 5 cm hoch ist.

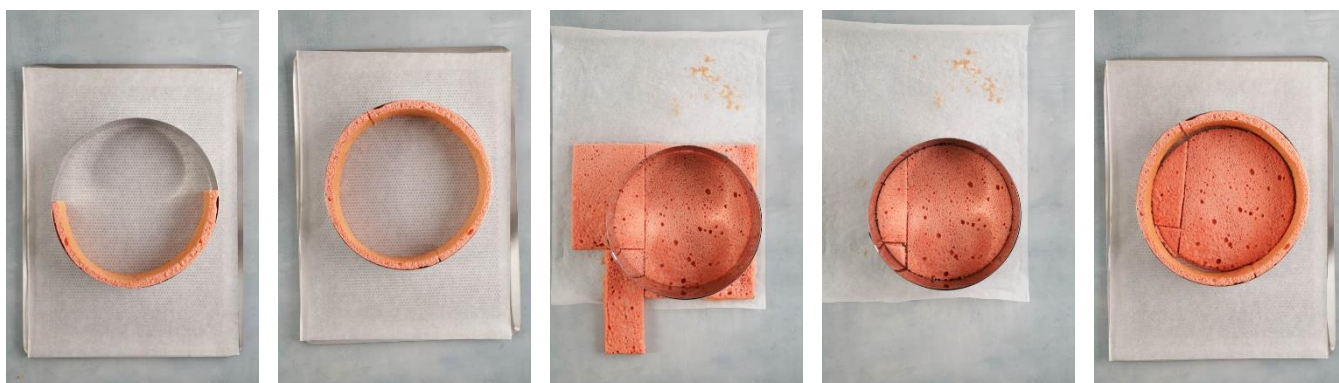
Stelle den Ring auf ein Lochblech, das mit Backpapier bedeckt ist, und kleide das Innere deiner Form mit dem Rhodoïd aus. Das Rhodoïd erleichtert das Entformen deines Desserts.

Nimm das zu Beginn des Rezepts zubereitete Biskuit zur Hand und schneide **zwei 5 cm breite Streifen** daraus.



Lege die Streifen gegen den Ring. **Die Seite des Biskuits, die auf der Matte lag, ist die schönere und sollte auf der sichtbaren Seite sein.** Ein Streifen wird zu lang sein, schneide daher **2.5 cm** ab, um den Ring schliessen zu können.

Als Nächstes bereiten wir den Boden vor. Dafür ist ein bisschen Bastelarbeit nötig. ;-)) Wie du auf dem dritten Foto unten sehen kannst, habe ich den Rest des Biskuits zusammengesetzt, um **einen Kreis von 18 cm** zu formen. Schneide einen Biskuitkreis mit einem 18 cm Ring aus und lege ihn auf den Boden des Rings.



Perfekt, jetzt können wir mit der Zubereitung der Erdbeermousse beginnen. Zunächst weiche **6 Gelatineblätter** in einem Messbecher mit **kaltem Wasser** ein.

Schlage in einer grossen Schüssel **280g Rahm zu einem festen, aber nicht zu steifen Schlagrahm**, damit er sich später gut unterheben lässt.



Vermische **320g Erdbeerpüree** und **32g Zucker** in einer Schüssel. Nimm **20g dieser Mischung** und giesse sie in einen Topf. **Drücke die Gelatineblätter aus und lege sie in den Topf.**

Lasse die Gelatine in der Zucker/Erdbeerpüree-Mischung schmelzen. Sobald die Gelatine vollständig geschmolzen ist, giesse die Mischung zurück in das Erdbeerpüree und der Zucker und rühre gut um.



Hebe den Schlagrahm **in drei Mal** unter die Erdbeerpüree/Zucker/Gelatine-Mischung. Vermische zuerst mit einem Schneebeesen und führe dann, um eine wirklich homogene Masse zu erhalten, das Vermischen vorsichtig mit einem Teigschaber fort. Voilà, wir haben eine schöne Mousse!

Giesse **die Hälfte der Mousse** in den Ring und verteile sie gleichmässig mit einem kleinen Winkelspatel.



Verteile das Kompott in die Mitte der Mousse und bedecke es dann mit der restlichen Erdbeermousse. Glätte die Mousse sorgfältig, achte darauf, dass die Ränder des Biskuits sichtbar bleiben. **Stelle das Ganze über Nacht in den Kühlschrank, damit die Mousse fest wird.**

Sobald die Mousse und das Gelee fest geworden sind, können wir unser Dessert dekorieren. :-)



Dekorationen

Hole das Dessert aus dem Kühlschrank und platziere es auf einer Platte oder einem schönen Teller, dann entferne den Ring und das Rhodoid. **Stürze die Scheibe aus Erdbeer-Rhabarber-Gelee und lege sie in die Mitte des Desserts.**

Schneide dann **dünne Erdbeerscheiben** und arrangiere sie **rund um das Gelee.**

Als letzten Schliff sprühe etwas Gelatinespray auf. **Das verleiht dem Dessert Glanz und hilft, die Erdbeeren zu konservieren.** Keine Sorge, das Gelee könnte etwas weisslich werden, aber sobald es aufgetaut ist, wird es seinen Glanz zurückgewinnen. ;-)



Und da haben wir ein wunderschönes frühlingshaftes Dessert, um die Mütter zu feiern. :-)

Sobald es dekoriert ist, lass das Dessert mindestens **3 Stunden im Kühlschrank** auftauen, bevor du es geniessen kannst.

Es bewahrt sich **2 Tage lang im Kühlschrank** in einer Schachtel auf.

Ich hoffe, dir gefällt dieses Rezept und du hast genauso viel Freude beim Zubereiten wie beim Geniessen. :-)

Ich wünsche dir einen schönen Sonntag, lieber Feinschmecker!

