

Gebranntes Erdbeer-Caipirinha-Törtchen

Für 2 Personen

14 Erdbeeren	2 Limetten	50 g Löffelbiskuit
250 g Mascarpone	5 cl Apfelsaft, trüb	4 cl Zuckerrohrschnaps
20 g Sofortgelatine	30 g Butter	2 EL Mascobado-Zucker
2 EL Zucker, braun		

Eine Limette halbieren, auspressen und etwas von der Schale abreiben. Die Mascarpone, den Limettenabrieb, den Limettensaft, den Apfelsaft, Mascabodo-Zucker, dem Zuckerrohrschnaps und 15 Gramm der Gelatine vermengen. Zwölf Erdbeeren pürieren und mit der restlichen Gelatine vermengen. Den Löffelbiskuit zerstampfen und mit der Butter verkneten. Den Löffelbiskuitteig in einem Dessertring einen halben Zentimeter hoch füllen und fest andrücken. Anschließend im Wechsel eine Schicht Mascarponecreme und eine Schicht Erdbeeren einfüllen. Das Ganze für 15 Minuten in das Gefrierfach geben. Anschließend den Dessertring entfernen, mit dem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Abschließend die übrigen Erdbeeren halbieren, die restliche Limette vierteln und neben den Törtchen auf Tellern anrichten.

Henning Engelage am 22. Oktober 2009