

Crunch Raffinesse



Crunch Raffinesse – Foto: Erlenbacher Backwaren

In 3 einfachen Steps entsteht ein Crunch-Effekt voller Raffinesse

Zutaten (für 12 Personen):

Erlenbacher Backwaren 12 St Walnuss-Crunch-Schnitte (Art.-Nr. 8108947)

Als Deko

12 St Zuckerspiralen (aus Isomalt-Zucker)

12 St Erdbeer-Macarons

Für die Himbeer-Jellies:

500 ml Himbeersaft

100 g Zucker

5 Bl Gelatine

Nuss-Crumble 150 g

Für die Himbeersauce

30 St Himbeeren

50 g Zucker

10 g Saftbinder

Weitere Deko

24 St gebrannte Walnüsse

24 St Heidelbeeren

24 Bl Honigkresse

Zubereitung:

Step 1

Die aufgetaute Walnuss-Crunch-Schnitte auf den Teller setzen. Für die Zuckerspiralen Isomalt-Zucker im Topf schmelzen. Sobald die Zuckermasse wieder beginnt fester zu werden, diese mit Hilfe einer Gabel um einen Stab ziehen. Die so erstellte Zuckerspirale und je eine Erdbeer-Macaron auf dem Kuchenstück anrichten.

Step 2

Für die Himbeer-Jellies Himbeersaft mit Zucker aufkochen, aufgeweichte Gelatine unterrühren und die Masse in Silikonformen abfüllen. Die fest gewordenen Jellies stürzen und auf dem Teller platzieren.

Step 3

Nuss-Crumble auf den Teller streuen. Für die Himbeersauce Himbeeren, Zucker und Saftbinder miteinander pürieren und passieren. Himbeersaucen-Tupfen auf den Teller dressieren. Das Ganze mit gebrannten Walnüssen, Heidelbeeren und Honigkresse garnieren.