Geschichteter Frauentraum

Wer seiner Liebsten zum Valentins- oder Geburtstag eine kulinarische Freude machen möchte, sollte dieses Rezept ausprobieren, denn ein geschichteter Frauentraum kommt immer gut an!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Foto: Chris Schaer

Zutaten

4 Stk.	Eigelb
10 g	Vanillezucker
100 g	Staubzucker
1 Stk.	Vanilleschote (das Mark davon)
1 Stk.	Orange (die abgeriebene Schale)
5 g	Gelatine
100 ml	Orangensaft
300 ml	Schlagobers
4 Stk.	Eiweiß
200 g	Naturjoghurt
2 Stk.	Schaumgebäck (großes)
550 g	Erdbeeren

Zubereitung

1. Für den geschichteten Frauentraum die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Schaumgebäck in kleine Stücke bröseln. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

2. Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Eigelb mit Vanille- und Staubzucker schaumig schlagen. Vanillemark und Orangenabrieb unterrühren.

3. Wasser in einem Topf erhitzen und die Vanillemasse über dem Wasserbad warm schlagen.

Vom Herd nehmen und weiter kalt schlagen.

4. Eine Pfanne (ohne Fett) erwärmen. Gelatine aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Mit dem Orangensaft in der Pfanne verrühren, bis sie sich auflöst. Vom Herd nehmen und unter den Naturjoghurt rühren.

5. Orangenjoghurt-Mischung mit der Eigelbmasse vermengen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank auskühlen lassen. In der Zwischenzeit Schlagobers und Eiweiß getrennt voneinander steif schlagen.

6. Beginnt die Orangenjoghurt-Masse zu stocken, vorsichtig Schlagobers und Eischnee unterheben. Erdbeeren und Schaumgebäckbrösel in Dessertgläser füllen und mit der Creme bedecken. Bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

Besonders hübsch sieht der geschichtete Frauentraum aus, wenn er mit Minze oder essbaren Blüten dekoriert wird.