

Champagner Crème im Baumkuchenmantel auf Erdbeermark

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Etwas für den besonderen Anlass, ausgefallen, edel, schick

Zutaten

- Für den Champagner Crème:
 - 6 Eigelbe
 - ½ l Milch
 - ½ l Schlagsahne
 - 200g Zucker
 - 10 Blatt Gelatine,
 - 5 cl Champagner - Sekt
 - 5 cl Trockener Weißwein
 - Etwas Zitronensaft und Zitronenabrieb,
 - 1 Prise Salz
- Für das Erdbeermark:
 - 500 g fr. Erdbeeren o. TK Erdbeeren
 - 4 cl Grand Marnier oder Cointreau
 - Etwas Sahnesteif
- FÜR DEN BAUMKUCHENMANTEL:
 - 100 g weiche Butter
 - 60 g Mehl
 - 1 Messerspitze Backpulver
 - 25 g Marzipanrohmasse
 - 90 g Eigelb
 - 1TL Rum
 - 130 g Eiweiß
 - 100 g Zucker
 - 50 g Staubzucker
 - 50 g Weizenstärke
 - 1Prise Salz
 - 1 Tl Vanillezucker
 - Etwas Zitronenabrieb

Zubereitungsart

Schritt1

Die Champagner Crème:

Schritt2

Die Eigelb und den Zucker heiß aufschlagen, bis eine schöne, voluminöse Masse entstanden ist und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt3

Die aufgekochte Milch aufgießen und alles „ zur Rose“ bringen.

Schritt4

Die in kaltem Wasser 4 - 5 min. eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, dazu geben, ebenfalls den Zitronensaft und den Abrieb; erkalten lassen.

Schritt5

Dann den Champagner oder Sekt und den Weißwein dazu geben.

Schritt6

(Grundsätzlich erhitze ich weder den Champagner noch den Weißwein um die schöne, natürlichen Säure zu erhalten)

Schritt7

Wiederum schrittweise die geschlagene Sahne unterheben, kalt stellen, anziehen lassen, in einen Spritzbeutel füllen.

Schritt8

Das Erdbeermark:

Schritt9

Frische oder T.K. Erdbeeren mit Zucker und Orangenlikör pürieren, durch ein Sieb streichen. (wg. der Kerne)

Schritt10

Wegen der sämigen Bindung alles etwas mit „Sahnesteif“ stabilisieren.

Schritt11

Zubereitung des Baumkuchens:

Schritt12

Die weiche Butter mit den Eigelben, dem Zucker, einer Prise Salz, Vanillezucker, Rum und Zitrone

schaumig rühren. Das auf einer Küchenreibe gehobelte Marzipan dazu geben.

Schritt13

Das Mehl mit dem Backpulver mischen; das Eiweiß steif schlagen. Zuletzt den Puderzucker einrieseln lassen und die Weizenstärke unterheben.

Schritt14

Alles vorsichtig in zwei Schritten unter die Ei - Buttermasse heben.

Schritt15

Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen und die Masse

Schritt16

2 - 3 mm dünn in Streifen von ca.10 x 5 cm Größe aufstreichen.

Schritt17

Bei starker Oberhitze kurz für hellbraun backen, abflämmen.

Schritt18

Weiter fortfahren und die Baumkuchenmasse dünn auf den heißen Boden aufstreichen, backen und so fortfahren, bis der Teig verbraucht ist.

Schritt19

Danach den Baumkuchen in dünne Streifen schneiden, zum Füllen vorsichtig in Portions-Timbale rollen, zusammenfügen.

Schritt20

Den Champagner Crème hinein spritzen, 30 min. in den Kühlschrank stellen, durchkühlen lassen.

Schritt21

Anrichtevorschlag:

Schritt22

Einen schönen Desserteller mit Erdbeermark „ausspiegeln“ und

Schritt23

1 - 2 Champagner-Baumkuchen Törtchen drauf setzen, mit etwas Zitronenmelisse garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** ausgefallen, edel, für den besonderen anlass, köstlich, schick

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champagner-creme-im-baumkuchenmantel-auf-erdbeermark/>