

Erdbeer



- 500 g Erdbeermark
(=ca. 600 g Erdbeeren)
- 10 g gesiebter Zitronensaft
(= ca. 1/4 Zitrone)
- 300 g Rahm (Sahne)

- 300 g Zucker
- 50 g Glukosesirup
- 200 g Wasser

- 10 g Zucker
- 60 g Wasser
- 3 Blatt Gelatine

Zubereitung:



Aus 300g Zucker, 50g Glukose und 200g Wasser einen Läuterzucker herstellen: Zucker, Glukosesirup und Wasser aufkochen. Sobald es kocht nicht mehr rühren.



Mit einem Pinsel vorsichtig noch vorhandene Zuckerkrystalle am Pfannenrand entfernen. Den Sirup nur kurz aufkochen, dann vom Feuer nehmen. Mit einem feinen Sieb den Schaum, der sich auf der Oberfläche bildet, vorsichtig entfernen. Die Pfanne ins kalte Wasser stellen, damit der Sirup schneller abkühlt.



Währenddessen die Gelatine-Blätter in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren waschen und rüsten, schlechte sowie unreife Stellen entfernen.



Die Erdbeeren mit einem Pürierstab zu Mark verarbeiten.



Zitronensaft pressen, durch ein Sieb lassen und 10g davon dem Erdbeermark begeben.



Nun den inzwischen abgekühlten Zuckersirup ebenfalls in die Erdbeermasse geben.



10g Zucker und 60g Wasser kurz aufkochen und vom Feuer nehmen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und mit dem Sirup gut vermischen.



Den Gelatine-Zuckersirup unter die Erdbeermasse geben.



Zum Schluss den Rahm (Sahne) beigeben und...



...alles gut durchmischen. Diese Masse in eine Glacemaschine geben oder so einfrieren wie es in den Grundlagen beschrieben ist.