



Ölz Butter Brioche geschnitten

als Erdbeerscheiterhaufen



Zutaten

1 Ölz Butter Brioche geschnitten (8 Scheiben rund ausgestochen, 8cm)

TOPFENMASSE:

200 g Topfen 20%

3 Bio-Eigelb

1 EL Zucker

2 cl Grand Marnier

Saft von 1/2 Zitrone & 1/2 Orange

ROYALE:

250 g Crème Fraîche

50 g flüssiges Schlagobers

50 g Staubzucker

1 Bio-Ei

2 Bio-Eigleib

1 Spritzer Grand Marnier

1 Pack. Vanillezucker

VANILLESCHNEE:

4 Bio-Eiklar

Saft von 1/2 Zitrone

100 g Zucker

etwas Vanillemark

ZUM AUSBACKEN:

4 Metallringe oder Auflaufform mit Durchmesser 8 cm, Höhe 5-6 cm

80 g weiche Butter

80 g Zucker

Zubereitungszeit

45 min

Zubereitung Topfenmasse:

Alle Zutaten für die Topfenmasse glatt rühren.

Zubereitung Vanilleschnee:

1. Zutaten für den Vanilleschnee behutsam zu Schnee schlagen.

2. Form mit Butter auspinseln und mit Zucker austreuen.

3. Ölz Brioche Scheiben in Royale tränken und abwechselnd mit Erdbeeren und Topfenmasse in die Form legen.

4. Zuletzt mit einem Ölz Brioche abdecken und mit etwas Royale übergießen.

5. 2 EL Vanilleschnee darauf platzieren und im Rohr bei 180 - 200° ca. 12 Minuten backen, etwas ruhen lassen und Ring abziehen bzw. in der Auflaufform warm servieren.

Tipp vom Haubenkoch Thomas Dorfer:

"Damit auch Kinder mitessen können das Rezept einfach ohne Grand Marnier zubereiten. Nach Belieben marinierte Erdbeeren und Rhabarber oder verschiedene Beeren dazu reichen."

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

