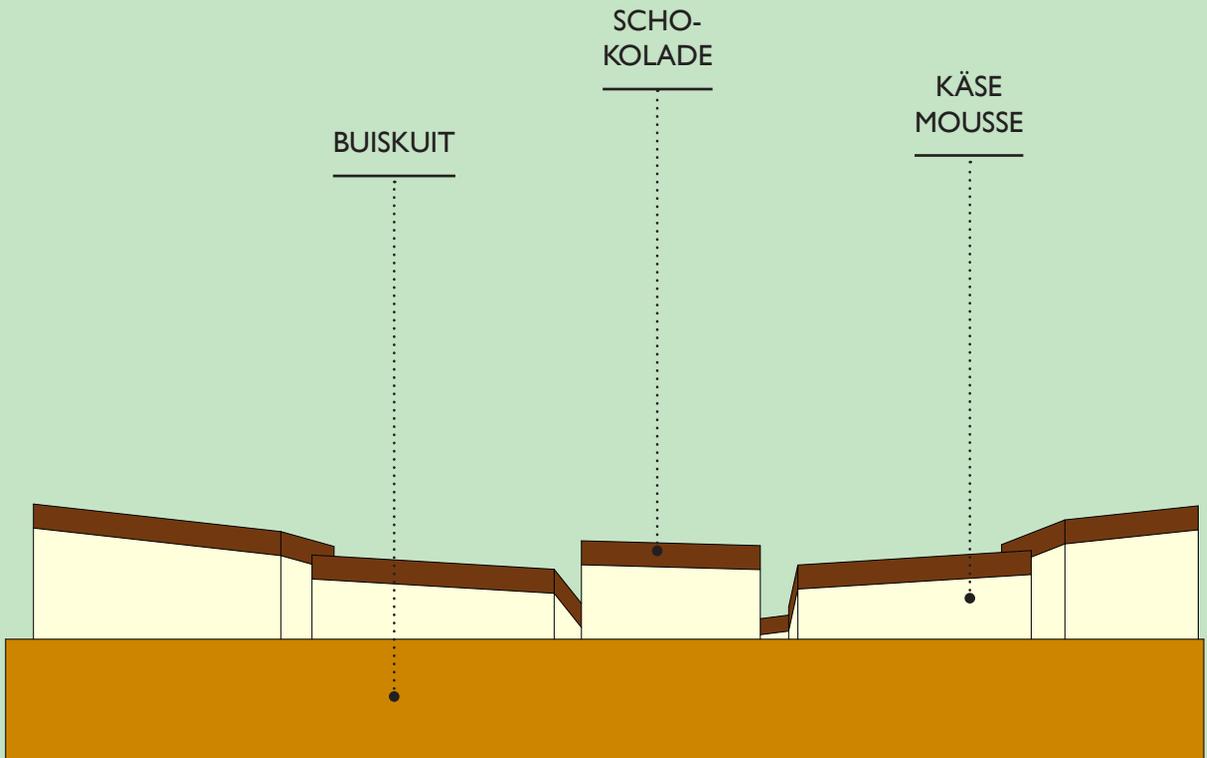


SHATTERED GLASS

Theorie



ZUSAMMENSETZUNG

Biskuit Butter Boden und Lemon Cheese Cake Layer. On Top of it Schoko Mousse. In der Mitte des Cakes liegen wir eine Früchte wie Erdbeere und drauf geben wir Erdbeersauce.

ZUBEREITUNGSZEIT

Vorbereitungszeit: 1 Stunde

Gefrierzeit: min. 12 Stunden
Ruhezeit 24 Stunden

EQUIPMENT

Küchenwaage, Handmixer, Backform,

VARIANTE

Verschiedene Früchte.

TIPP

Start with Biscuit.

ARBEITSABLAUF

Biscuit gemalen und mit Butter mischen und das ganze mit ein Trenner hin zum Backform geben

und halbe Stunde im Tiefkühler lassen. In diesem Zeit Mousse Vorbereiten.

Danach Biscuit Teil raus von dem Backform holen und Mousse rein gießen. Biscuit Teil wieder hin liegen und das ganze in Tiefkühler hin liegen.

Für den oberste Layer, Schokolade schmelzen lassen und in Form gießen. In Tiefkühler liegen.



FÜR 4 STÜCKE

FÜR DAS LEMON MOUSSE

150 g Fresh Cream
70 g Staubzucker
100 g Cream Cheese
10 g Zitronen Saft

FÜR DEN BUISKUIT

160 g Biskuit
120 g Butter

FÜR DIE ERBEER-DEKO

1 Erdbeer
20 g Erdbeersauce

FÜR DIE SCHOKODECKE

40 g Zartbitterschokolade

Zubereitung des Kuchens



1 Biskuit: Biskuits mit Mixer mahle.

2 Geschmolzene Butter dazu geben. Das ganze gut vermengen.

3 Die Biskuitmasse als separaten Layer gießen. 30 Minuten in Tiefkühler lassen.

4 Die Käsemousse: Cream Cheese mit Zucker mixen und Fresh Cream dazugeben. Gelatine in Wasser einweichen und erhitzen bis sie flüssig ist. Die flüssige Gelatine in die Masse einrühren. Danach 5 g Zitronen Saft hin-

zufügen und alles mixen. Alles in die Form gießen und für die ganze Nacht im Tiefkühler lassen.

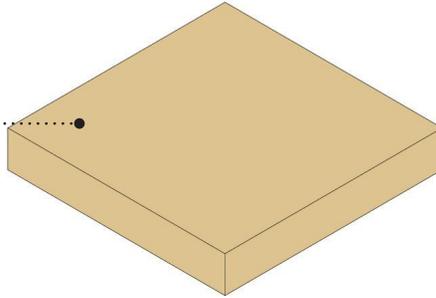
5 Die Schokolade Mousse; Schokolade mit Butter Schmelzen in die Form einfüllen und in den Tiefkühler geben.

6 Erbeere: Frucht in der Mitte liegen und Sauce geben.

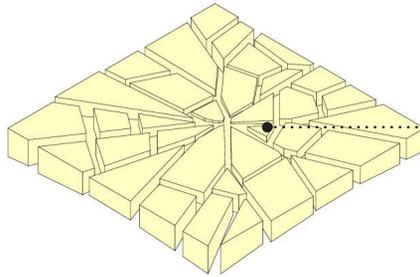


Zusammensetzung des Kuchens

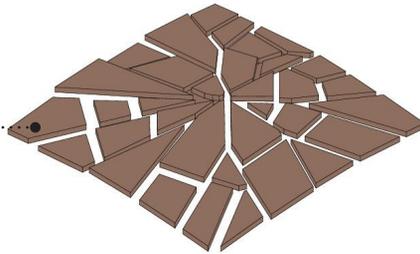
BISCUIT
BODEN



LEMON
MOUSSE



SCHOKOLADE
BLÄTCHEN



SILIKON
FORM

