

Topfenmus mit marinierten Erdbeeren im Strudel-Teig

Für 2 Personen

2 Orangen, unbehandelt	2 Zitronen, unbehandelt	250 g Erdbeeren
2 Blätter Strudelteig	0,5 Bund Minze	500 g Quark
300 g Schlagsahne	Butter	1 EL Orangenlikör
2 Vanilleschoten	120 g Zucker	Puderzucker

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Zwei kleine Dessertförmchen mit Butter leicht einfetten und den Strudelteig in die Formen geben. Anschließend die Förmchen für fünf Minuten im Ofen backen. Die Erdbeeren putzen, vierteln, zuckern und den Orangenlikör darüber geben. Die Zitronen auspressen und die Erdbeeren damit marinieren. Alles gut verrühren und ziehen lassen. Den Quark und die Sahne in eine Schüssel geben. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen, mit dem restlichen Zucker zur Quark-Sahne-Masse geben und alles leicht umrühren. Anschließend die Orangen halbieren, auspressen und ebenfalls unter die Quarkmasse heben. Die Mischung in eine Espumafflasche füllen. Den Strudelteig aus dem Ofen nehmen und dann aus der Form nehmen. Zuerst die marinierten Erdbeeren und dann etwas Schaum von der Quarkmasse darauf spritzen. Anschließend wieder eine Schicht Erdbeeren und Schaum darauf geben. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Den Topfenmus mit den marinierten Erdbeeren im Strudelteig auf Tellern anrichten und mit jeweils einem Minzblatt und etwas Puderzucker garnieren.

Serkan Sahanoglu am 22. Juli 2010