

Zutaten: für 4 Stück

20 Erdbeeren
150g Vollmilchschokolade
4 Eier
80g Mehl
30g Butter
40g Puderzucker (ca. 2 Esslöffel)
20 Minzblätter
4 EL Mascarpone

Zubereitung:

Backofen auf 220°C vorheizen. In zwei Schüsseln Eiweiß und Eigelb trennen. Dem Eigelb Puderzucker, Butter und Mehl hinzufügen. Schokolade schmelzen, hinzugeben und gut vermischen. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Schokoladenmischung heben. Mit dem Esslöffel Teig in 8 cm breite und 1 cm dicke Kreise formen und auf dem gefetteten Backpapier mit reichlich Abstand verteilen. 10 Minuten im Ofen backen. 16 Erdbeeren in Scheiben schneiden, die restlichen 4 in kleine Stücke. Minze waschen und klein hacken. Mascarpone in einer Schüssel mit Zucker und Minze vermischen. Teigkreis in die Mitte eines Tellers legen, mit der Mascarpone bestreichen und die Erdbeerscheiben darauf verteilen. Darüber den zweiten Kreis legen und ebenfalls Mascarpone und Erdbeeren darauf geben. Dritten Teigkreis darüber legen und mit den klein geschnittenen Erdbeeren und einem Minzblatt dekorieren.

Zubereitungszeit:

20 Minuten

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt-Graf