

Gedämpftes Cheese Cake Nockerl

Erdbeersorbet | Beeren

ZUBEREITUNG

NOCKERL

Frischkäse, Eigelb, Ei, Vanillemark, Salz, Zucker und Zitronenabrieb verrühren.
Semmelbrösel und Grieß dazugeben und für ca. 30 Minuten quellen lassen.
Geschlossenen Garbehälter buttern und leicht zuckern.
Mit zwei feuchten Löffeln Nocken abstechen und in den Garbehälter setzen.
Im Dampfbad bei 100 % Feuchte und 90 °C ca. 10 Minuten pochieren.

BEEREN

Erdbeeren (je nach Süße der Erdbeeren) mit dem Läuterzucker vermischen und durch ein feines Sieb passieren.
In der Eismaschine frieren.

Mit frischen Beeren und Minze dekorieren!

ZUTATEN

400 g	Frischkäse
1	Eigelb
1	Ei
1	Vanilleschote/ Mark
	Schale von 1 BIO-Zitrone
80 g	Zucker
1 Prise	Salz
100 g	Semmelbrösel
80 g	Hartweizengrieß

etwas Butter und Zucker für den Garbehälter

600 g	Erdbeeren
	Läuterzucker
	(Zucker / Wasser 1:1 aufkochen)

300 g	gemischte Beeren
	Minze