

Schokoladen-Biskuit

Zutaten für 1 Blech:

5 Eier
120 g Weißmehl
100 g Zucker
1 Prise Salz
6 EL Wasser
1 EL Kakaopulver

Was du sonst noch brauchst:

1 Backblech
1 Backpapierbogen
2 Schüsseln
1 Handmixer
1 Esslöffel
1 Spatel
1 Waage

Zubereitung:

Gib einen Backpapierbogen auf ein Backblech. Heize den Backofen auf 180°C Umluft vor.

Trenne das Eiklar vom Eigelb in 2 verschiedene Schüsseln. Gib eine Prise Salz zum Eiklar und schlage dieses mit einem Handmixer sehr steif auf.

In der zweiten Schüssel vermische die Eigelbe mit 100 g Zucker und schlage dies ebenso mit einem Handmixer schön schaumig.

Danach gibst du 6 EL eiskaltes Wasser und 120 g Mehl mit 1 Esslöffel Kakaopulver zur Eigelbmasse und verrührst alles gut.

Zum Schluss hebst du mit einem Spatel den Eischnee unter die Eigelbmasse. Nicht zu lange rühren, sonst fällt der Teig in sich zusammen.

Gib die Masse auf das Backblech und streiche sie flach. Der Teig sollte maximal 2 fingerbreit hoch sein. Schieb das Blech in den vorgeheizten Ofen und lass den Biskuit etwa 10 Minuten backen – mach eine Stäbchenprobe.

Danach nimmst du ihn aus dem Ofen, lässt ihn etwas abkühlen und kannst ihn weiterverarbeiten.

Mascarpone-Creme-Füllung

Zutaten:

1 Packung Topfen
1 Packung Mascarpone
2 Sackerl Vanillezucker
50 g Zucker
Etwas Zitronenzeste

Was du sonst noch brauchst:

1 große Schüssel
1 Waage
1 Reibe für die Zitrone

Zubereitung:

Wasche eine unbehandelte Zitrone unter heißem Wasser ab. Nimm eine feine Reibe und rasple etwas von der Zitronenschale ab. Achtung! → Vermeide es, den weißen Teil der Zitronenschale mitzureiben, sonst schmeckt es bitter!
Verrühre alle Zutaten in einer großen Schüssel.

Erdbeerragout

Zutaten:

2 Packungen frische Erdbeeren
2 Packungen Vanillezucker
1 Zitrone

Was du sonst noch brauchst:

1 Schüssel
1 Schneidbrett
1 Schneidmesser
1 Zitronenpresse

Zubereitung:

Wasche die Erdbeeren vorsichtig unter leicht fließendem Wasser ab. Entferne den grünen Blattstiel und schneide schlechte Stellen weg.

Auf einem Brett schneidest du alle Erdbeeren in etwa fingernagelgroße Stücke und gibst sie in eine große Schüssel.

Presse den Saft einer ½ Zitrone aus und gib ihn zusammen mit dem Vanillezucker zu den Erdbeeren.

Verrühre alles gut und lass es etwa 15 Minuten ziehen.

Zusammensetzen der Schoko-Burger:

Lass den Schokoladenbiskuit noch etwas auskühlen und stich dann so viele (aber unbedingt eine gerade Anzahl) runde Kreise aus, wie möglich sind. Du kannst dafür entweder einen großen runden Keksausstecher nehmen oder auch ein Trinkglas.

Dann werden die Burger gebaut:

Nimm einen runden Biskuitkreis und gib etwa einen Esslöffel Mascarpone-Creme darauf und 1-2 Teelöffel vom Erdbeerragout. Danach mit einem weiteren Biskuitkreis als Deckel schließen.

Die fertigen Burger können noch mit etwas Staubzucker dekoriert werden. Das machst du so oft, bis alle Kreise aufgebraucht sind. Richte die Burger auf einem Teller an und stelle sie in den Kühlschrank oder vernasch sie gleich. 😊

