

Erfrischendes Dessert: Ina Gartens Erdbeerkuchen im Martini-Glas!

Entdecken Sie die kreative Präsentation von Erdbeerkuchen in Martini-Gläsern von Ina Garten: Ein Genuss für jeden Anlass!



Cotta, Deutschland - Die Erdbeersaison hat Hochkonjunktur, und für viele bedeutet das eine süße Verführung in Form des klassischen Erdbeerkuchens. Diesmal geht es aber nicht um die herkömmliche Variante, sondern um die begehrte dekonstruierte Erdbeerkuchen von der bekannten Köchin Ina Garten.

In ihren Kreationen, die in Martini-Gläsern serviert werden, entfaltet sich eine ganz neue Art, diesen Hochgenuss zu erleben. Laut **Tasting Table** bestehen die Shortcakes aus einer Mischung aus Mehl, Eiern, Backpulver, Zucker, kalter gewürfelter Butter und Schlagsahne. Diese Zutaten vereinen sich zu flauschigen, goldbraunen Shortcakes, die den perfekten Kontrast

zu frischen Erdbeeren bieten.

Das perfekte Rezept

Bevor es losgeht, sollte man den Ofen auf 400 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Zubereitung ist schnell und einfach, so wie von **Barefoot Contessa** beschrieben: Mehl, zwei Esslöffel Zucker, Backpulver und Salz werden in einer Schüssel der elektrischen Küchenmaschine gesiebt. Danach kommt die kalte Butter dazu, bis diese etwa erbsengroß ist. Die weiteren Schritte fordern, die Eier und Sahne zu kombinieren und in langsamer Geschwindigkeit hinzuzufügen, bis der Teig klebrig wird.

Mit einem Nudelholz wird der Teig auf etwa 1/2 bis 5/8 Zoll Dicke ausgerollt, und mithilfe eines 2-Zoll-runden Ausstechers dürfen 16 bis 18 Biscuits ausgestochen werden. Für den perfekten Farbton und eine goldene Oberfläche werden die Oberseiten mit Eiwasch bestrichen und mit Zucker bestreut. Die Backzeit beträgt 15 bis 20 Minuten, bis die Innenseiten schön durchgebacken sind. Über die Erdbeeren liest man, dass sie mit einem Drittel Tasse Zucker und einem Schuss Grand Marnier vermischt werden — ein wahrer Genuss!

Präsentation leicht gemacht

Die Kunst der Präsentation ist nicht zu unterschätzen. Die Erdbeeren werden in die Martini-Gläser geschichtet und mit einem Klecks frisch geschlagener Sahne gekrönt. Dies hebt das Dessert nicht nur optisch hervor, sondern bietet den Gästen auch die Möglichkeit, ihre individuellen Geschmäcker in der Kombination selbst zu finden. Die Shortcakes werden dann neben den Gläsern serviert, sodass jeder nach Lust und Laune zugreifen kann, ganz nach dem Motto: „Jeder nach seiner Fassung!“. Das macht das Gesamtbild besonders einladend und lädt zum Genießen ein.

Außerdem wird in den Rezepten darauf hingewiesen, dass auch

andere Desserts wie Tiramisu, weiße Schokoladenmousse oder Panna Cotta in Martini-Gläsern serviert werden können. Dies hebt die Präsentation und verwandelt ganz einfache Desserts in ansprechende Abschlussgerichte. Immerhin möchte man seinen Gästen das Beste bieten.

Lasst euch inspirieren und verwöhnt eure Liebsten mit dieser modernen, köstlichen Interpretation des klassischen Erdbeerkuchens, die bestimmt gut ankommt. So wird die Erdbeersaison in vollem Glanz erstrahlen! Wer mehr über die Vielfalt der Erdbeerküche erfahren möchte, dem sei **Life is Full of Goodies** ans Herz gelegt — Ihr findet dort viele zusätzliche Anregungen, um eure Sommerabende zu versüßen!

Details	
Ort	Cotta, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.tastingtable.com• barefootcontessa.com• lifeisfullofgoodies.com

Besuchen Sie uns auf: mein-dresden.net