



So wird das Rezept für das Dessert „Elegance Fres-Cor“ von Juan Carlos Moraes de Souza zubereitet

ZUTATEN UND ZUBEREITUNG

Mürbeteig

100 g Feinmehl
60 g Butter
38 g Puderzucker
12 g gemahlene Mandeln
22 g Ei
1 g Salz
1 g Vanillearoma

Die weiche Butter in eine große Schüssel geben, den Zucker hinzufügen und rühren, bis der Zucker gut integriert ist und eine cremige Masse entsteht. Dann die Eier hinzufügen und wieder vermischen, bis alles gut integriert ist.

Mehl, gemahlene Mandeln, Salz und Vanillearoma hinzufügen und vermengen. Den Teig etwa 5 Minuten in den Kühlschrank stellen, um ihn strecken zu können

Nach 5 Minuten strecken wir den Teig auf eine Dicke von 2,8 mm. Auf die gewünschte Größe zuschneiden und einfrieren, dann 12 Minuten bei 160° C im Ofen backen.

Nach dem Backen die Plätzchen in Schokolade „Inspiration Fraise“ baden.

Eingelegte Erdbeeren

Erdbeeren in Brunoise (kleine Würfel) und Viertel schneiden.

Mit dem Champagner in eine Vakuumentüte füllen.

Vakuumverpacken und ca. 10-20 Minuten später verwenden.

