

Bestes Eierlikördessert mit Erdbeeren - Karamellisierte VERPOORTENflan auf Erdbeercarpaccio (Dessertkönigin Alexandra Lang)

Zutaten

Die Königin der Süßspeisen. Alexandra Lang. Neue Eierlikör Dessert Rezepte mit der Pâtissière des Jahres.

- bestes Eierlikördessert mit Erdbeeren "Karamellisierte VERPOORTENflan auf Erdbeercarpaccio"

(für 12 Desserts)

VERPOORTENflan:

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 ml Crème fraîche
250 g Zucker
4 Blatt Gelatine
6 Eier
30 g Mehl

Erdbeercarpaccio:

1 Schale Erdbeeren
50 g Zucker
30 ml Grand Manier

Zubereitung

Bestes Eierlikördessert mit Erdbeeren - VERPOORTENflan Teil 1/2:

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit Crème fraîche aufkochen. Eigelb und Eiweiß voneinander trennen, Gelatine einweichen. Zucker, Mehl und Eigelb unter die VERPOORTEN/Crème-fraîche-Masse rühren und nochmals aufkochen lassen, dabei rühren. Eingeweichte Gelatine zugeben. Danach Eiweiß steif schlagen und unter die noch heiße Masse heben.

In Backringe mit ca. 3,5 cm Durchmesser mit ausgelegten Biskuitböden abfüllen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Bestes Eierlikördessert mit Erdbeeren - Erdbeercarpaccio Teil 2/2:

Je nachdem, wie groß das Carpaccio werden soll, gewünschte Menge an Erdbeeren in feine, dünne Scheiben schneiden. 150 g Erdbeeren fein mixen. Die fein gemixte Erdbeer-Masse mit Zucker und Grand Manier vermischen und das Erdbeercarpaccio damit bestreichen.



[Link zum Rezept: Bestes Eierlikördessert mit Erdbeeren - Karamellisierte VERPOORTENflan auf Erdbeercarpaccio \(Dessertkönigin Alexandra Lang\)](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Bestes Eierlikördessert mit Erdbeeren - Karamellisierte VERPOORTENflan auf Erdbeercarpaccio (Dessertkönigin Alexandra Lang)

Nur manche mögen´s heiß – aber alle mögen´s süß!

Das weiß Alexandra Lang und machte sich mit ihrer Liebe zum kulinarischen Detail, mit ruhiger Hand und ihrer Extraportion Kreativität zur Königin der Süßspeisen: Nach einer Konditor-Ausbildung arbeitete sie in mehreren Hotels und Restaurants auf internationalem Niveau. Schnell zeigte sich bei der Tochter des Sterne-Kochs Manfred Lang die besondere Begabung fürs Süße.

Sie avancierte zum »Chef de Pâtissier« am Capella Schlosshotel, Velden, und am Romantik Hotel Residenz am See, Meersburg.

Die Gastro-Kritiker des Busche-Verlags haben die gerade mal 25-jährige Dessert-Künstlerin kürzlich zur »Pâtissière des Jahres« ausgerufen.

Eine besondere Auszeichnung: Sie ist die erste Frau, die diesen Titel tragen darf!

[Link zum Rezept: Bestes Eierlikördessert mit Erdbeeren - Karamellisierte VERPOORTENflan auf Erdbeercarpaccio \(Dessertkönigin Alexandra Lang\)](#)