

Knuspriges mit Praline , Rhabarber und Erdbeeren:

Zutaten (für 4 Personen) / Rezept von Franz Feckl

Zutaten für die Pralinécreme:

- 600g Englisch Creme
- 300g Pralinémasse
- 12 Bl. Gelatine
- 400g geschlagene Sahne

Zutaten für Englisch Creme:

- 500g Vollmilch
- 50g Sahne aufkochen
- 100g Zucker
- 200g Eigelb vermischen, nicht aufschlagen
- Aufgekochtes Sahne-Milchgemisch auf die Eigelbe geben und zur Rose abziehen.
(ca. 86 °C), durch ein Haarsieb geben und sofort weiter verwenden.

Zutaten für die Rhabarbercreme:

- 250g Rhabarber
- 140g Eigelb
- 160g Vollei unterrühren und aufkochen
- 150g Zucker Mischung auf ca. 35-40 °C abkühlen
- 150g Butter mit der Butter im Mixer eine Emulsion herstellen

Rhabarbersauce mit Erdbeeren:

- 500g Rhabarberfond
- 250g Honig aufkochen, sirupartige Konsistenz
- 300g Butter -> beifügen und durchmischen
- Rhabarber + Erdbeerwürfel zufügen.
- Vor dem servieren leicht erwärmen.

Erdbeersorbet:

- 500g Erdbeeren
- 125ml Apfelsaft
- 50g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- etwas Vanillezucker nach Belieben

Filoblätter + Butter -> Goldgelb backen

