

WETTBEWERBSBEITRAG
KRISTINA OSTERMANN
HLF KREMS



WETTBEWERB
KUNST & KÄFERBOHNE
KATEGORIE D

Käferbohnen - Schaftörtchen

250g Käferbohnen gekocht, 1 Ei, Honig, 150g Weizer Frischkäse vom Schaf, 100g Mandelmehl, Aromaten

Bohnen pürieren, durch ein Haarsieb streichen und mit den restlichen Zutaten glatt rühren, in Formen füllen, und bei 170° 25 Minuten backen.

Gel von schwarzer Nuss

Eingelegte schwarze Nüsse inklusive Lake feinst pürieren, abseihen und mit Agar Agar gelieren.

Frozen Käferbohne „Zotterisch“

200g Käferbohnen, 150g Obers, 150g Milch, 80g Zucker, 1 Eigelb, 100g Zotter Preiselbeere.

Aus den Käferbohnen ein Mus herstellen, Milchprodukte mit Ei zur Rose abziehen, mit den restlichen Zutaten vermengen und frieren.

Kernöl - Macaron

45g gemahlene Mandeln, 75g Staubzucker, 36g Eiweiß, 10g Zucker, Kernöl

Eischnee mit Zucker schlagen, restliche Zutaten einarbeiten und bei 145° 12 - 14 Minuten backen

100g Kouvertüre weiß, 50g Obers, Kernöl

Aus Schokolade und Obers eine Ganache herstellen und mit Kernöl abarbeiten.

Schilchergel

500 ml Schilcher auf die Hälfte einkochen, süßen und mit Agar Agar gelieren.

Honighippen

50g Butter, 50g Honig, 50g Mehl, 100g Staubzucker

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, Kugeln formen und im Rohr backen.