Erdbeer-Shortcake mit Walnusskrokant

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für das Eis in einer Schüssel verrühren und über einem Wasserbad bis zu Rose aufschlagen (die Masse soll beim Draufpusten eine Rose bilden). Das Eis in einer Eismaschine frieren.

2. Butter in Flöckchen, Zucker, Mehl und Reismehl mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, dünn ausrollen und mit einem kreisförmigen Ausstecher von ca. 8 cm Durchmesser zwölf Kreise ausstechen. Im Backofen bei 200 Grad goldbraun backen.

3. Die Erdbeeren waschen, würfeln und mit Balsamico, Zucker und Pfeffer marinieren. Den restlichen Zucker karamellisieren lassen. Walnüsse mit etwa 1 cm Abstand auf einem Backpapier verteilen und den flüssigen Zucker mit einem Löffel gitterförmig darüber verteilen. Das Ganze aushärten lassen und in vier große Stücke brechen.

4. Zum Anrichten die Erdbeeren auf einem Teigkreis verteilen und mit einem weiteren Kreis bedecken. Nochmals mit einer Schicht Erdbeeren und einem dritten Teigkreis bedecken. Ein Bällchen Eis dazugeben und mit dem Walnusskrokant dekorieren.

Zutaten für 4 Portionen :

Strawberry Shortcake

240 g	kalte Butter
110 g	Zucker
250 g	Mehl
30 g	Reismehl
500 g	Erdbeeren
50 ml	weißer Aceto Balsamico
25 g	Zucker
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 g	ganze Walnüsse
200 g	Zucker

Balsamicoeis

500 ml	weißer Aceto Balsamico
250 ml	Sahne
250 ml	Milch
85 g	Zucker
50 g	Glukose
6	Eigelbe