

Tres leches

 [sites.arte.tv /glueck-teller/de/tres-leches-glueck-teller](https://sites.arte.tv/glueck-teller/de/tres-leches-glueck-teller)

ZUTATEN für 8 Personen:

Für das Rote-Bete-Biskuit

9 Eier
120 g Zucker
80 g Rote-Bete-Püree
50 g Rote-Bete-Saft
200 g Mehl

Für den Ziegenmilchkuchen

3000 g Ziegenmilch
1500 g Crème fraîche
45 g Glucose
720 g Milchpulver
750 g Zucker
180 g Dextrose
12 g Stabilisator

Für das Holunderblütengelée

400 g Holunderblütensirup
Holunderblüten
3,2 g Agar-Agar
5 g Tortenguss
5 g Gelatine
einige feine Zweige, gewaschen

Für die Milchcreme

50 g Crème fraîche
200 g Joghurt

Für die pochierten Erdbeeren

200 g Zucker
200 g Wasser
1 Schale Erdbeeren

Für das Luzernenöl

100 g Alfalfa oder Luzerne
100 g Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Für das Rote-Bete-Biskuit

Die Eier mit dem Zucker aufschlagen, bis eine weiße Masse entsteht.
Rote-Bete-Saft und Rote-Bete-Püree einrühren.
Mehl dazugeben, bis ein glatter Teil entsteht.
Auf einem Backblech verstreichen und 15 Min. bei 180 °C im Backofen backen.

Für den Ziegenmilchkuchen

Milch, Crème fraîche und Glucose verrühren und auf 50 °C erhitzen.
Die trockenen Zutaten zur Creme-Mischung dazugeben und auf 85 °C erhitzen.
Die Mischung abkühlen lassen. In kleine Formen gießen und ins Gefrierfach stellen.

Für das Holunderblütengelée

Den Sirup aufkochen und Tortenguss sowie Agar-Agar dazugeben.
Wenn der Sirup ein wenig abgekühlt ist, die Gelatine dazugeben.
Vollständig abkühlen lassen.
Die Zweige mit dem Sirup bestreichen, bis sie aussehen wie „gefrostet“.
Die Holunderblüten mit einer Pinzette auf die Zweige „kleben“.

Für die pochierten Erdbeeren

Wasser mit dem Zucker aufkochen.
Die Erdbeeren entstielen und vierteln.
Wenn der Sirup kocht, über die Erdbeeren gießen.
Warten, bis sich die Zubereitung auf Zimmertemperatur abgekühlt hat.

Für das Luzernenöl

Öl und Luzerne mischen und 7 Min. lang bei 60 °C erhitzen.
Durch ein Tuch abseihen, in eine Flasche geben und beiseite stellen.

Anrichten

Eine Schicht Rote-Bete-Biskuit auf Teller geben. Ziegenmilchkuchen aus der Form nehmen und auf das Rote-Bete-Biskuit geben.
Die pochierten Erdbeeren dazugeben. Mit Holunderblütensirup beträufeln und einen Zweig mit Blüten an den Tellerrand legen.