

Pizza Rezepte

Erdbeerpizza Mit Weißer Schokolade

Anzahl: 8 Stücke

Gattung: Nachtisch, Bakery, Brunch, Desserts, Fresh, Fruit, Fruits, Pies

2 cups Kuchenmehl	Teig
1/4 cup Puderzucker; Halm nicht - vergessen	1 cup Butter
	1/2 Teel. Abgeriebene Zitronenschale
	1/2 Teel. Backpulver
	Topping 1
8 ounces Philly Frischkäse; - Doppelrahm, Weich	1 cup Schlagrahm; Steif Geschlagen
1 Teel. Vanille Extract	1/4 cup Puderzucker
	Topping 2
1,50 Liter Erdbeeren; Frisch, Gewaschen	1 Rezept Erdbeerglasur
	Topping 3
50 g Weiße Schokolade	

Mehl, Backpulver und Puderzucker sieben. Butter und Zitronenschale dazu und mit dem Teigmesser einarbeiten bis es krümelig ist. In eine gebutterte Pizzapfanne dünn einlegen, den Rand schön verzieren (fluten) und mit Eiwasch = (Ei und Milch 50-50) bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200C backen, ca. 12 Minuten oder Gold-Gelb. Abkühlen lassen. Rahm steif schlagen und kühl halten. Frischkäse, Vanille und Zucker luftig rühren und die Schlagsahne unterheben. Gleichmäßig auf den Teigboden streichen und kühl stellen. Erdbeeren waschen und entstielen. 1/4 davon pürieren. Erdbeerglasur nach Anleitung herstellen und Erdbeerpüree einmischen. Die Glasur auf der Pizza verteilen, ein paar Esslöffel davon zurückhalten zum glasieren der Beeren. Die restlichen Erdbeeren auf die Pizza setzen, Spitzen in den Himmel. Glasieren.

Mit geraspelten (Kartoffelschäler) Weißen Schokoladenspänen bestreuen,= es soll wie Mozzarella aussehen. Mindestens eine Stunde kühlen bevor dem Service.