

Erdbeer – Schoko – Dessert

Zutaten:

(Für 6 Personen):

500 g Erdbeeren, 50 g Zucker, 3 Blätter Gelatine, 1 EL Zitronensaft;
150 g weiße Schokolade, 3 EL Eierlikör, 1/8 l Schlagobers;
Schlagobers und Erdbeeren zum Garnieren

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Erdbeeren waschen, putzen und mit Zucker und Zitronensaft mit dem Mixstab pürieren. Gelatine ausdrücken und in 1 EL heißem Wasser auflösen. Mit 2 EL Erdbeerpüree vermischen und mit dem restlichen Erdbeerpüree rasch zusammenrühren.

Die halbe Menge Erdbeerpüree auf 6 Dessert-Gläser verteilen und etwa 1 Std. kalt stellen.

Schokolade über Dampf schmelzen, mit dem Eierlikör verrühren und auskühlen lassen. Schlagobers steif schlagen und unterheben. Die Schokocreame auf dem Erdbeerpüree verteilen und ca. 1 Std. kalt stellen.

Mit dem restlichen Erdbeerpüree überziehen und kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Schlagobers und Erdbeeren garnieren!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!