



ERDBEER-MASCARPONE-DESSERT

Zutaten für 4 Portionen:

250 g	Erdbeeren
80 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
200 g	Mascarpone
100 ml	Sahne
150 ml	Rotkäppchen Sekt Rubin Halbtrocken
5 Blatt	Gelatine

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen, putzen und die Hälfte der Erdbeeren würfeln, die übrigen Erdbeeren mit dem Zucker und Vanillezucker pürieren.
2. Mascarpone und Rotkäppchen Sekt Rubin Halbtrocken unterrühren.
3. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, auflösen, mit den gewürfelten Erdbeeren unter die Creme ziehen und kalt stellen.
4. Sahne steif schlagen und sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne unterziehen und ca. drei Stunden kalt stellen.

Für das Püree:

1. Himbeeren durch ein Sieb streichen, Minzblättchen waschen, hacken und mit Puderzucker unter das Püree geben.
2. Erdbeer-Mousse in Nocken abstechen und mit dem Püree auf Teller anrichten. Nach Wunsch mit frischen Himbeeren und Minzblättchen garniert servieren.
3. Kühlzeit: ca. 3 1/2 Stunden



Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Sekt Rubin Halbtrocken

