

ERDBEER-MASCARPONE-DESSERT

Zutaten für 4 Portionen: Zubereitung:

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

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.



*Das Himbeer-Minz-
Püree:*

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



Diese Website wurde mit toujou gebaut

