

Erdbeer-Amaretti-Crème



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Erdbeeren, Mascarpone, Erdbeerconfiture, Vanillezucker, Zucker, Grand Marnier:

Erdbeeren (1) mit dem Stabmixer pürieren. Mascarpone, Vanillezucker, Grand Marnier und Erdbeerconfiture hinzugeben.

Geschlagener Rahm:

Den geschlagenen Rahm (1) darunterziehen.

Coupegläser, Amaretti-Kekse, Erdbeercreme:

In die Gläser die zerbröselten Amaretti-Kekse geben und die Erdbeercreme darüber verteilen. Mit den restlichen Erdbeeren (2) – in Stücke geschnitten – dekorieren. Einen Tupfer Rahm (2) obenaufsetzen und im Kühlschrank ein paar Stunden kühl halten.

Mit zwei, drei Blättern Zitronenmelisse (oder Pfefferminze) garnieren.



Zutaten

300 gr Erdbeeren (1), für die Crème
200 gr Erdbeeren (2), für die Dekoration in Stücke geschnitten
250 gr Mascarpone

4 EL Erdbeerconfiture
1 Briefchen Vanillezucker
50 gr Zucker
4 EL Grand Marnier (oder Cointreau)

Amaretti Kekse

3 dl Rahm (1), nicht allzusteif geschlagen für die Crème

1 dl Rahm (2), steif geschlagen für die Dekoration

Ein paar Blätter Zitronenmelisse (oder Pfefferminze) für die Dekoration

Bemerkungen