

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Nachspeisen

.....

Saison: Frühling

.....

Für: Keine Angaben

.....

Verfasst von: Maria Schlager-Haslauer

.....

Zutaten

Erdbeercreme

.....

300 G Erdbeeren (püriert)

.....

50 G Staubzucker

.....

300 G Erdbeeren (in Stücke geschnitten)

.....

7 PKG Vanillezucker

.....

4 BLATT Gelantine

.....

1 EL Zitronensaft

.....

Espressocreme

500 G Schlagobers

50 G Zucker

2 EL Löskaffee

Dessert

40
STUECK Biskotten

125 ML Espresso (kalt)

1 PKG Vanillezucker

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
 2. Währenddessen Erdbeeren mit Zucker pürieren. Würfelig geschnittene Erdbeeren dazugeben.
 3. Gelatine ausdrücken und mit Zitronensaft unter ständigem Rühren erwärmen.
 4. Sobald sich alles aufgelöst hat, sofort vom Herd nehmen 1 EL von der Erdbeercreme einrühren, dann alles zügig verrühren.
-
1. Schlagobers mit Zucker und Kaffeepulver steifschlagen.
-
1. Abwechselnd in Dessertgläser schichten mit Frischhaltefolie abdecken und ein paar Stunden kalt- stellen.
 2. Vor dem Servieren mit Biskotten, frischen Erdbeeren und Kakao garnieren.