

Wir servieren
Ihnen Kuchen
für Gourmets

La Cuisine
KÜCHENSTUDIO

74889 Sinsheim
Lange Straße 22
Tel. 07261-13010

Sauerrahmcrème mit Erdbeerpüree

Rezept-Info:

Personenzahl: 6 Stück
Menü: Dessert
Zubereitungszeit: 40 - 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

300 g	Erdbeeren	100 g	Zucker
3 Blatt	rote Gelatine	3 Blatt	weiße Gelatine
200 g	Sauerrahm o. Schmand	150 g	Joghurt natur
1 Pk.	Vanillinzucker	250 ml	Sahne

Zubereitung:

Rote und weiße Gelatine getrennt etwa 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren mit 50g Zucker pürieren. Rote Gelatine ausdrücken, mit 450 Watt in etwa 15 Sekunden in der Mikrowelle auflösen. Etwas Fruchtpüree in die Gelatine rühren, dann dieses Gemisch zum übrigen Fruchtpüree geben und verrühren. Sauerrahm oder Schmand mit Joghurt, Vanillinzucker und 50g Zucker verrühren. Weiße Gelatine ausdrücken, mit 450 Watt in 15 Sekunden in der Mikrowelle auflösen. Etwas Sauerrahmmasse in die Gelatine rühren, dann dieses Gemisch unter die übrige Sauerrahmcreme rühren. Kühl stellen, bis die Masse zu steifen beginnt. Sahne steif schlagen, unter die Crème rühren. Crème in eine Schüssel geben, das Erdbeerpüree darauf verteilen. Mit einem großen Löffel spiral artig durchziehen.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de