1/3 Erdbeercreme

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Frühling Sommer



Zutaten

300 G	Erdbeeren (püriert)
50 G	Staubzucker
300 G	Erdbeeren (in Stücke geschnitten)
7 PKG	Vanillezucker
4 BLATT	Gelantine
1 EL	Zitronensaft

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.

Erdbeer-Espresso Dessert

2/3 Espressocreme

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Frühling Sommer



Zutaten

500 G	Schlagobers
50 G	Zucker
2 EL	Löskaffee

Zubereitung

1. Schlagobers mit Zucker und Kaffeepulver steifschlagen.

SEMINAR BÄUERINNEN

Erdbeer-Espresso Dessert

3/3 Dessert

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Frühling Sommer



Zutaten

40 STUECK	Biskotten
125 ML	Espresso (kalt)
1 PKG	Vanillezucker

Zubereitung

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.

SEMINAR BÄUERINNEN