

## 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	Gelatine
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.

# 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.