

5 *Schmankerlcreme mit Erdbeeren*



5 Schmankerlcreme mit Erdbeeren

ZUTATEN FÜR 5 PERSONEN

2 Eier
30 g Puderzucker
1 Blatt Gelatine
4 cl Amaretto Liquor
150 g geschlagene Sahne
60 g Krokant (30g Zucker und
30 g Haselnüsse rösten,
auskühlen und reiben) oder
60 g Amarettokekse zerbröseln

ERDBEERSALAT:

400 g Erdbeeren
1 Zitrone
50 g – 100 g Puderzucker

ZUBEREITUNG: Für die Creme 2 Eigelb mit 15 g Puderzucker über Dampf schaumig schlagen und dann kalt rühren. 1 Blatt Gelatine in 4 cl warmen Amaretto auflösen und unter die Eigelbmasse ziehen. 1 Eiweiß mit 15 g Puderzucker steif schlagen, unterheben. 25 g Krokant zugeben und 150 g geschlagene Sahne vorsichtig unterrühren, in Förmchen füllen und kühl stellen. 400 g Erdbeeren vierteln, mit Zitronensaft und Puderzucker abschmecken. Die Creme mit angeschlagener Sahne beträufeln.

TIPP: Die Creme kann man auch ohne Erdbeersalat servieren (siehe Foto)!

WEINEMPFEHLUNG: Südtiroler Süßwein

ZUBEREITUNGSZEIT: ½ Stunde