



Erdbeercreme mit Mascarpone

Für 4-6 Portionen:

Zutaten:

750 g Erdbeeren

6 cl Erdbeer- oder Orangenlikör (alternativ Himbeer- oder Johannisbeersaft)

50 g Puderzucker

500 g Mascarpone (Frischkäse)

1 Becher Naturjoghurt (150 g)

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren, zwei Drittel der Früchte eine Stunde zugedeckt in Likör marinieren (für Kinder statt Likör aromatischen Saft, zum Beispiel Himbeer- oder Johannisbeersaft verwenden). Das restliche Drittel der Früchte mit dem Puderzucker pürieren. Mascarpone mit Joghurt cremig schlagen, die pürierten Erdbeeren darunter mischen. In eine Glasschale die Hälfte der Creme füllen, darauf die Hälfte der marinierten Erdbeeren. Das Ganze noch einmal wiederholen. Im Kühlschrank zugedeckt durchziehen lassen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Ihr Klostergut Neresheim, Fam. Streif, Tel.: 07326/85144 oder 963221 oder 85145