

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ERDBEER BAISER CREME

ZUTATEN:

750 g Erdbeeren (davon 6 EL auf die Seite legen für Coulis – evtl. noch einige Erdbeeren in Würfel schneiden oder vierteln zur Garnitur)
1 Stück Zitrone- oder Limette, Saft
1 Stück Orange, Saft
4 dl Sahne / Vollrahm, steif geschlagen
80 g Puderzucker
4 Stück Meringues gross, zerbröselt
1 Handvoll Meringues klein, zur Dekoration

ZUBEREITUNG:

Die Erdbeeren mit dem Stabmixer pürieren.

Die pürierten Erdbeeren mit dem Puderzucker, Orangen- und Limettensaft vermischen.

Die geschlagene Sahne/Vollrahm begeben. Die grob zerbröselten Meringuestücke sanft unterheben und in schöne Dessertschalen oder Porzellan geben. Mit den kleinen Meringueschalen und noch etwas Erdbeer-Coulis verzieren. Wer mag, kann noch weitere Erdbeerstücke zur Garnitur obenauf geben.