



ERDBEERSAHNE-MOUSSE MIT ERDBEERPÜREE

Zutaten:

Für 6 Portionen

Für das Erdbeerpüree:

500 g Erdbeeren

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Für die Creme:

250 g Quark 40%

250 Gramm Mascarpone

300 ml Sahne

2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

1 EL Zitronensaft

Zum Garnieren:

9 Erdbeeren

2 EL gehackte weiße Schokolade

6 Minzstängel

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, das Grün entfernen, in viertel schneiden und pürieren. Den Vanillezucker unterrühren und 1/3 vom Erdbeerpüree zur Seite stellen.

Die Sahne aufschlagen. Quark, Mascarpone, Vanillezucker und Zitronensaft in einer zweiten Rührschüssel verrühren. Das zur Seite gestellte Erdbeerpüree unterrühren. Zum Schluß die Sahne vorsichtig unterheben.

Etwas Erdbeercreme in die Dessertgläser füllen, 1-2 EL Erdbeerpüree vorsichtig auf die Creme geben, mit der Erdbeercreme auffüllen. Mit Erdbeeren, weißer Schokolade und Minze garnieren.