



LECKER

Schnelle Erdbeer-Creme



(12) 3.2 Sterne von 5



Frische Erdbeeren bringen ordentlich Farbe in den Tag, die Creme sorgt für nötige Leichtigkeit und in Kombination verblasen dann auch die trüben Gedanken.

Zutaten

Für 4 Personen

- 250 g Erdbeeren
- 80 g + 1 EL Puderzucker
- 2 Eiweiß (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 100 g Schlagsahne

Zubereitung

15 Minuten

leicht

1. Erdbeeren waschen, putzen und, bis auf einige zum Verziern, klein schneiden. Mit 20 g Puderzucker pürieren. Eiweiß steif schlagen, 60 g Puderzucker und Salz dabei einrieseln lassen. Sahne steif schlagen.
2. Eischnee und Hälfte Erdbeerpüree schlierenartig unter die Sahne heben. Creme und übriges Erdbeerpüree in Gläser schichten. Übrige Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. Creme mit den Erdbeeren verziern. Mit 1 EL Puderzucker bestäuben.

Copyright 2020 LECKER.de. All rights reserved