

# Erdbeeren mit Mascarpone-Creme



## Zutaten:

### *Erdbeeren in Sirup:*

- 500g Erdbeeren
- 100g Kristallzucker
- 100g Wasser
- 1 Vanilleschote, Mark und Schote
- 1 Zitronenschale

### *Mascarpone Creme:*

- 400g Mascarpone
- 3 Eidotter
- 60g Kristallzucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 20g Rum

### *Optional*

- 4g Gelatine

## Zubereitung:

### Zubereitung Mascarpone Creme:

Einen Spritzsack mit Tülle Nr. 10 vorbereiten. In einer Schüssel die Mascarpone mit dem Schneebesen aufschlagen. Eidotter, Vanillemark und Zucker einrieseln lassen und fertig schlagen. Die fertige Mascarpone-Creme in den Spritzbeutel geben und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

### Zubereitung Erdbeeren in Sirup:

In einem Topf Zucker, Vanillemark und ausgekrazte Schote, Wasser und Zitronenschale zum Kochen bringen. Mehrere Minuten köcheln lassen. Abseihen, Sirup auskühlen lassen. Erdbeeren putzen, Strunk und Grün abschneiden, je nach Größe halbieren oder vierteln. In kalten Sirup geben, im Kühlschrank aufbewahren.

### Anrichten:

In Sirup getauchte Erdbeeren vor dem Verwenden abtropfen. Gläser vorbereiten. Abwechselnd Creme mit dem Spritzsack aufspritzen und Erdbeeren ins Glas geben. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis die Gläser bis zu 2/3 voll sind. Zum Schluss etwas Zitronenzeste darüber geben, dekorieren mit frischer Minze. Vor dem Servieren 2h in den Kühlschrank stellen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
P.MAX & Julian Kutos





Österreichische  
Tischlerqualität. Direkt  
vom Hersteller.

FÜR JEDES MASS UND JEDES BUDGET **DIE PASSENDEN MÖBEL.**

