



Dauer: Mittel
Kategorie: Nachspeisen
Saison: Frühling
Für: Keine Angaben
Verfasst von: Maria Schlager-Haslauer

Zutaten

Erdbeercreme

300 G	Erdbeeren (püriert)
50 G	Staubzucker
300 G	Erdbeeren (in Stücke geschnitten)
7 PKG	Vanillezucker
4 BLATT	Gelantine
1 EL	Zitronensaft

Espressocreme

	500 G	Schlagobers
	50 G	Zucker
•••	2 EL	Löskaffee
• • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
D	essert	
•••	•••••	
•••	40 STUECK	Biskotten
•••	40	Biskotten Espresso (kalt)
• • • •	40 STUECK	

Zubereitung

Erdbeercreme

- 1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 2. Währenddessen Erdbeeren mit Zucker pürieren. Würfelig geschnittene Erdbeeren dazugeben.
- 3. Gelatine ausdrücken und mit Zitronensaft unter ständigem Rühren erwärmen.
- **4.** Sobald sich alles aufgelöst hat, sofort vom Herd nehmen 1 EL von der Erdbeercreme einrühren, dann alles zügig verrühren.

Espressocreme

1. Schlagobers mit Zucker und Kaffeepulver steifschlagen.

Dessert

- 1. Abwechselnd in Dessertgläser schichten mit Frischhaltefolie abdecken und ein paar Stunden kalt- stellen.
- 2. Vor dem Servieren mit Biskotten, frischen Erdbeeren und Kakao garnieren.