



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Erdbeer-Sahne-Creme

200 g Erdbeeren
2 Blatt Gelatine
50 Gramm Puderzucker
5 cl Orangenlikör
2 El Zitronensaft
300 ml Sahne

Klein geschnittene Erdbeeren mit Puderzucker und Zitronensaft fein pürieren und die Sahne zugeben.

Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in dem angewärmten Orangenlikör auflösen. Die Orangenlikör-Gelatine-Mischung zum Sahne-Erdbeer-Püree geben. Diese Mischung in kleine Formen füllen und mindestens vier Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen.

Zum Servieren die kleinen Formen so lange in ein heißes Wasserbad stellen, bis sich die Creme aus der Form lösen lässt.

Modifiziert nach <http://schmakatzen.wordpress.com>

Weinempfehlung

Brachetto d'Aqui
Moscato d'Asti