


# Erdbeer-Sekt-Dessert

Ein cremig-fruchtiges Dessert mit Erdbeeren und Sekt für sommerliche Feste

etwa 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Creme:

500 g Erdbeeren  
200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker aranca  
Aprikose-Maracuja  
150 ml trockener Sekt  
150 g Joghurt

## 1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und einige beiseitelegen. Die übrigen Erdbeeren in Scheiben schneiden. Große Erdbeerscheiben nochmals halbieren. Die Erdbeerscheiben mit dem Stielansatz nach unten rundum an den Rand auf den Boden einer flachen Glasschale stellen. Die übrigen Erdbeerscheiben in Streifen schneiden.

## 2 Creme:

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Aranca nach Packungsanleitung, **aber mit 150 ml Sekt und Joghurt**, zubereiten. Steif geschlagene Sahne unter die Sekt-Creme heben. Etwa 1/3 der Sekt-Sahne-Creme abnehmen und beiseitestellen. Die Erdbeerstreifen unter die übrige Sekt-Sahne-Creme heben.

- 3 Die Sekt-Sahne-Creme mit Erdbeerstreifen in die Schale geben und gleichmäßig verstreichen. Nun die übrige Sekt-Sahne-Creme darauf geben, verstreichen und mit Hilfe eines Löffelrückens kleine Vertiefungen in die Creme drücken. Die Erdbeeren fächerartig aufschneiden und dekorativ auf die Creme legen. Dessert mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Lecker schmeckt das Dessert auch, wenn Sie statt der Erdbeeren Himbeeren oder Johannisbeeren verwenden.
- Für eine alkoholfreie Variante kann der Sekt durch weißen Traubensaft ersetzt werden.

