

# Erdbeercreme

Mit diesem Rezept lässt sich ganz einfach eine fruchtig-leckere Erdbeercreme zubereiten, ganz ohne Gelatine.

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Erdbeercreme:

500 g Erdbeeren  
50 g Zucker  
4 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
2 EL Zitronensaft  
300 g Joghurt  
500 g Mascarpone

### Zum Verzieren:

1 EL Dr. Oetker gehackte Pistazien

## Wie mache ich eine Erdbeercreme?:

### ① Erdbeersoße zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Für die Verzierung 8 Erdbeerhälften beiseitelegen. Restliche Erdbeeren mit Zucker, **2 Pck. Vanillin-Zucker**, **2 Pck. Sahnesteif** und Zitronensaft pürieren. 8 EL von der Erdbeersoße für die Verzierung beiseitestellen.

### ② Erdbeercreme zubereiten:

Joghurt, 2 Pck. Vanillin-Zucker, 2 Pck. Sahnesteif und Mascarpone in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Creme halbieren. **Unter eine Hälfte 4 EL Erdbeersoße geben**, so dass die Creme hellrosa ist. **Übrige Erdbeersoße unter die restliche Creme geben, so dass sie einen intensiv-rosa Farbton bekommt.**



**3 Erdbeercreme in Gläser füllen:**

Hellrosa Creme und rosa Creme abwechselnd in Gläser füllen. Restliche Erdbeersoße als letzte Schicht obenauf geben. Die Erdbeercreme mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.  
Zurückgestellte Erdbeeren auf die Erdbeersoße geben. Mit einigen Pistazien bestreuen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Erdbeeren können auch Himbeeren verwendet werden.
- Zusätzlich die Creme noch mit Minze verzieren.

