

Götterspeise-Erdbeer-Dessert

Ein fruchtig luftiges Dessert mit Götterspeise Waldmeister.

8 - 10 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Götterspeise:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Waldmeister-Geschmack
80 - 100 g Zucker
500 ml Wasser
250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)

Erdbeerenspiegel:

500 g Erdbeeren
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

200 - 250 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
8 - 10 Erdbeeren
8 - 10 frische Waldmeisterstängel

Wie mache ich ein Götterspeise-Erdbeer-Dessert?:

1 Götterspeise:

Götterspeise mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten, in eine Rührschüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Quark mit einem Schneebesen kräftig unterrühren. Götterspeise in Dessertgläser füllen und etwa **4 Std.** in den Kühlschrank stellen.

2 Erdbeerenspiegel:

Erdbeeren waschen und putzen. 200 g Erdbeeren mit Vanillin-Zucker pürieren. Restliche Erdbeeren in Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft vermengen.

3 Verzieren:

Erdbeerenspiegel auf die Götterspeise geben. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 13 mm) geben und daraufspritzen. Erdbeeren waschen und putzen. Dessert mit Erdbeeren und Waldmeister verzieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt geschlagener Sahne können Sie auch Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack über das Dessert geben.
- Sie können das Dessert auch auf Tellern anrichten. Hierfür die fest gewordenen Götterspeiseportionen am Rand mit einem Löffel lösen und auf Teller stürzen. Erdbeerspiegel drumherum geben. Mit geschlagener Sahne, Waldmeister und Erdbeere garnieren.
- Die Götterspeiseportionen können gut am Vortag zubereitet werden.

