

Form (ca. 20 x 20 cm) oder etwa 6 Gläser



Zutaten:

300 g	Erdbeeren
0,5 Stk	Zitrone
25 g	Staubzucker
1 Stk	Vanilleschote
200 g	Mascarpone
100 g	Schlagobers
2 Blatt	Gelatine
	Biskotten
	Erdbeeren zum Garnieren

Zubereitung:

Die Erdbeeren mit Zitronensaft, Staubzucker und Mark einer Vanilleschote pürieren. Die Gelatine in kaltem Wasser etwa 10 Minuten quellen lassen. Danach in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze verflüssigen und zum Erdbeerpüree mischen.

Das Püree mit Mascarpone und geschlagenem Schlagobers vermengen. Entweder in eine Auflaufform oder in Gläser füllen. Dabei zuerst die Biskotten und dann die Creme einfüllen. 2 bis 3 Schichten machen.

Zum Garnieren kann man geschnittene Erdbeeren darüber legen. Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Vorbereitungszeit: 15 min
Kühlzeit: über Nacht