# Erdbeerbecher mit Campari-Grapefruitcreme

**Dessert » Erdbeer-Dessert**

## Zutaten (4 Personen)

» 500g Erdbeeren
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 4 EL Campari
» 3 Blatt Gelatine
» 2 rosa Grapefruit(s)
» 40g Zucker
» 125g Mascarpone
» 200ml Schlagsahne
» Minze

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
31-60min

## Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln. Mit Vanillinzucker sowie Campari vermengen und ca. 20min ziehen lassen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Saft einer Grapefruit mit Zucker kurz aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Erdbeeren abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und diesen zum Grapefruitsaft geben. Vom Herd nehmen, die Gelatine darin auflösen. Den Mascarpone unterrühren, Masse kalt stellen.

3. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Creme mit den marinierten Erdbeeren in hohe Dessertgläser schichten. Die Grapefruit dick schälen, dabei die weiße Haut entfernen. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Minzeblättchen abbrausen und trockenschütteln. Die Erdbeerbecher mit Fruchtfilets und Minzeblättchen garniert servieren.

Nährwerte: 350kcal/E5g/F22g/KH26g pro Portion

angelegt am: 15.01.2005 Rezept-Nr: 1392

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke