Erdbeer-Schichtcreme mit Waldbeeren

Dessert » Erdbeer-Dessert

Zutaten (4 Personen)

» 200g Erdbeeren
» 150g gem. Mandeln
» 500ml Milch
» 30g Stärke
» 2 Eigelb
» 100g Zucker
» 125ml Schlagsahne
» 4 Waffelröllchen
» 200g Walderdbeeren

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Die Walderdbeeren waschen und für die Garnierung beiseite legen.

2. Für die Mandelcreme die Mandeln mit der Milch begießen und ca. 30min ziehen lassen. 250ml Mandelmilch zum Kochen bringen. Restliche Milch mit Stärke, Eigelben sowie Zucker verrühren und in die kochende Milch rühren. Unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. Dann die Creme auf Eiswasser kalt rühren.

3. Die Sahne steif schlagen und unter die Mandelcreme ziehen. Abwechselnd Erdbeerpüree und Mandelcreme in hohe Dessertgläser füllen. Mit den Walderdbeeren, Waffelröllchen und evtl. Minze sowie Erdbeeren garnieren. Nach Wunsch mit etwas Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 640kcal/E15g/F43g/KH49g pro Portion

angelegt am: 27.01.2005 Rezept-Nr: 1438

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