

Erdbeersülzchen mit Mascarpone-Soße

Dessert » Kompott

Zutaten (6 Personen)

- » 500g Erdbeeren
- » 500ml Apfelsaft
- » 1 EL Zitronensaft
- » 8g Agar-Agar
- » 3 EL Honig
- » 150g Mascarpone
- » 80ml Schlagsahne
- » 1/2 TL Vanillearoma

Bewertung



Beschaffung

Spezial-Laden



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Die Erdbeeren in ein Sieb geben, waschen, putzen, vierteln und in 6 mit kaltem Wasser ausgespülte Förmchen geben.
2. In einem Topf 375ml Apfelsaft mit Zitronensaft erhitzen. Den übrigen Apfelsaft mit Agar-Agar verrühren und in den heißen Saft geben. Unter ständigem Rühren weiter erhitzen, bis die Flüssigkeit ganz klar geworden ist und sich das Agar-Agar aufgelöst hat. 2EL Honig unterrühren. Den angegedickten Fruchtsaft über die Beeren in die Förmchen gießen. Abkühlen lassen und ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Für die Soße Mascarpone sowie Sahne mit übrigem Honig und dem Vanillearoma zu einer cremigen Soße verrühren.
4. Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die Sülzchen auf Dessert-Teller stürzen. Jeweils etwas Mascarpone-Soße darumverteilen. Nach Wunsch mit je 1 Sahnetupfen, Erdbeeren und einigen Minzeblättchen garnieren. Evtl. mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Nährwerte: 180kcal/E3g/F9g/KH19g pro Portion

angelegt am: 27.01.2005

Rezept-Nr: 1436

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