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 angedickten 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