

Erdbeermascarpone mit Krunchy

Zutaten für circa 6 Gläser

- 400 g Erdbeeren
- 30 g Zucker
- 1 Limette ungespritzt
- 150 g Mascarpone
- 100 ml Sahne
- 1 Vanillestange
- Minzeblätter
- Krunchy nach Wahl

Erdbeersaft

- 90 g Erdbeeren
- 30 g Zucker
- 2 cl Limettensaft
- Schale einer halben Limette
- Mark von einer Vanillestange

Erdbeeren waschen, halbieren und mit den restlichen Zutaten im Mixer pürieren. Einen kleinen Teil des Erdbeersaftes zum marinieren des Erdbeersalates beiseite stellen.



Erdbeersalat

- 300 g Erdbeeren
- ein paar Minzeblätter
- etwas von dem Erdbeersaft

Erdbeeren klein schneiden, Minzeblätter klein zupfen und alles mit dem Erdbeersaft marinieren.

Erdbeermascarpone

- 150g Mascarpone
- 100ml Sahne
- 120g Erdbeersaft

Alle Zutaten miteinander verrühren und mit dem Handrührgerät aufschlagen. Am besten füllt man die Masse in einen Spritzbeutel.

Dann wird alles ins die Gläser angerichtet

Zuerst den Erdbeersalat hinein geben, dann eine dünne Schicht Erdbeermascarpone darauf geben. Jetzt eine dicke Schicht Krunchy darauf und dann wieder eine dünne Schicht Mascarpone darüber. Als letztes noch etwas vom Erdbeersalat oben drauf und nach Geschmack mit einem Minzeblatt garnieren.