

Erdbeeren an Mascarpone-Balsamico-Creme

Fruchtig, cremig, süchtig machend.

Pfiffig, bezaubernde Mascarpone-Creme mit Balsamico, Erdbeerlikör und frischen aromatischen Erdbeeren. Diese Nachspeise mit einem Hauch Italiens wird Euch und Eure Gäste betören und verzaubern. Ein genussvoller Nachtisch besonders in der Erdbeerzeit.

Zutaten

- 250 g Erdbeeren
- 1 EL Cranberrysirup
- 1 TL Tiger Malabar Pfefferkörner
- 100 g Puderzucker
- 1 TL Velours-Balsamico
- 2 Tropfen Butter-Vanille-Aroma
- 1 EL Erdbeer-Likör
- 200 ml Sahne
- 250 g Mascarpone

Zubereitung

- Erdbeeren waschen und entstielen. In eine Schüssel geben und mit der Gabel zerdrücken. Sirup zugeben und gründlich mit den Erdbeeren vermischen. Beiseite stellen.
- Malabar Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie anfangen zu duften oder aufzuplatzen. Abkühlen lassen und dann in einem Mörser grob zerkleinern.
- In einer Schüssel Puderzucker mit dem Balsamico, dem Butter-Vanille-Aroma und dem Likör mischen. Die Sahne steif schlagen und unter die Puderzucker-Mischung rühren. Zum Schluss den Mascarpone untermischen.
- Die zerkleinerten Erdbeeren auf Martinigläser verteilen. Die Mascarpone-Creme vorsichtig hineingeben und Pfeffer darüber streuen. Mit Erdbeeren garnieren.
- Bis zum Servieren kalt stellen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/erdbeeren-mascarpone-creme/>