

Erdbeeren als Crème und Halbgefrorenes



Zubereitung

Die schönsten 8 Erdbeeren als Garnitur aussuchen und beiseite stellen. Die restlichen Erdbeeren im Mixer pürieren. Die Eigelbe zu jeweils 2 Stück in 2 separate Schüsseln (für die Crème und das Halbgefrorenes) geben. Gelatine in 50 ml Milch einweichen. Die Sahne steif schlagen und die restliche Milch zum Kochen bringen.

Crème

Honig in 1 EL heißem Wasser verflüssigen. Mit den 2 Eigelben verrühren und zu der aufgekochten Milch geben. Die Eiermilch unter ständigem Rühren auf etwa 80°C erhitzen bis die Masse dick-cremig wird (niemals kochen lassen, da die

Eier sonst ausflocken!). Den Topf vom Herd ziehen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Crème langsam abkühlen lassen und die Hälfte vom Erdbeerpüree unterrühren. Ebenso die Hälfte der geschlagenen Sahne unterheben.

Halbgefrorenes

Die verbliebenen Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren und die zweite Hälfte des Erdbeerpürees einrühren. Das Eiweiß steif schlagen und nach und nach mit der geschlagenen Sahne unterheben. In kalt ausgespülte Förmchen füllen und gefrieren lassen.

Tipp Zur Verfeinerung fügen Sie dem Erdbeerpüree das Mark einer Vanilleschote oder Vanillezucker hinzu.

Zutaten

Für 6 Personen

⌚ 25 Minuten + mind. 4 Stunden Gefrierzeit

Erdbeeren als Crème und Halbgefrorenes

1 kg Erdbeeren,
4 Eigelb,
15 g Gelatine oder 7,5 g Agar-Agar,
1/4 l Milch,
1/4 l Sahne,
3 EL Honig,
1-2 EL Zucker,
2 Eiweiß

Nährwerte pro Person

Energie	281 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	9 g
Fett	19 g