

ORF



Weißer Schokoladencreme mit marinierten Erdbeeren und Krokant im Glas

Köchin: Lydia Madenthauer

Zutaten

Schoko-Creme: 90 g weiße Schokolade, 150 ml Obers, 60 g Creme Fraiche
Marinierte Erdbeeren: 200 g gestückelte Erdbeeren, etwas Hollersaft (alternativ anderer Dicksaft), Mark einer halben frisch ausgeschabten Vanilleschote (alternativ Extrakt oder Vanillezucker), 1 EL Zitronensaft, nach persönlichem Geschmack können etwas frisch gehackte Kräuter wie Minze oder Basilikum hinzugefügt werden;

Erdbeersoße: 200 g Erdbeeren, Zucker nur nach Bedarf;

Krokant: 90 g weiße Schokolade

Zubereitung:

Für den Krokant die weiße Schokolade auf ein Backpapier legen und im vorgeheizten Backrohr bei 160 Grad für ca. 10 Minuten bräunen, ausgekühlt in grobe Stücke hacken, zum Garnieren bereitstellen.

Für die Schokoladencreme die weiße Schokolade grob hacken und in Obers erwärmen, bis sie zergangen ist, im Kühlschrank mind. eine Stunde durchkühlen lassen, mit Mixer die Masse fest schlagen, mit einem Schneebesen die Creme Fraiche unterheben.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Die gestückelten Erdbeeren mit Hollersaft, Vanillemark, Zitronensaft und ev. Kräutern marinieren. In vier Gläser aufteilen, die Schokoladencreme jeweils hinzufügen, die Erdbeeren für die Erdbeersoße pürieren, Zucker ist meist nicht notwendig, da die Creme süß genug ist. Erdbeersoße auf die Schokoladencreme gießen, mit Krokant betreuen.