

Erdbeercreme



Zutaten

350g Erdbeeren (entstiebt)
1 Eiweiß
2-3 EL Zucker, fein
300ml Sahne
8 kl. Baisers
Minzblätter zum Dekorieren

Die Erdbeeren im Mixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Eiweiß mit 1EL Zucker zu Schnee schlagen. Die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen, den Eischnee unterheben und behutsam unter das Erdbeerpüree mischen. In Dessertschalen oder Cocktailgläsern anrichten und kaltstellen. Kurz vor dem Servieren die Erdbeercreme mit Baisers und Minzblättern dekorieren.