



Erdbeeren mit Pistaziensahne

Zubereitung der Erdbeeren

1. Erdbeeren waschen, trocken tupfen und den Strunk entfernen. Erdbeeren in Scheiben schneiden und in eine Schüssel legen. Mit Rohrzucker bestreuen und frisch gepressten Zitronensaft darüber träufeln. (Empfehlung: Einige Stunden ziehen lassen)

Zubereitung der Sahne

2. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Nacheinander vorsichtig Vanillearoma, Erdbeersaft (von den gezuckerten Erdbeeren), zerdrückten Baiser und Pistazien unterheben. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Servieren

3. Erdbeeren auf zwei Teller verteilen. Von der Sahne Nockerln abstechen. Dazu Vanilleeis und halbierte Baiser servieren - mit Pistazien bestreuen.

Zutaten (für 2 Personen)

Erdbeeren

350 g Erdbeeren frisch
2 EL Rohrzucker
1 Zitrone frisch

Sahne

85 g Sahne
1 TL Sahnesteif
0.5 TL Finesse Bourbon-Vanillearoma
2 EL Erdbeere Fruchtsaft
4 Baiser
1 EL Pistazien gehackt

Zeit (inkl. Zubereitung)

keine Angabe

Nährwerte (pro 100g)

134 kcal
1,7g Eiweiß
7,8 g Fett
14,3 g KH

