



## *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

