



Marmorierte Erdbeercreme mit Basilikum-Zucker

DESSERT FÜR 4 PERSONEN

3 Blatt Gelatine
250 g Erdbeeren
1 Limette
2 dl Rahm
1 Beutel Vanillezucker
100 g Mascarpone
½ Bund Basilikum
1 EL Zucker

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren pürieren. Limette auspressen. Limettensaft in einer Pfanne erwärmen. Gelatine gut ausdrücken und dazugeben. Rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Mit den pürierten Erdbeeren mischen und ca. 2 Stunden kühl stellen. Rahm mit Vanillezucker steif schlagen. Mascarpone vorsichtig unter den Rahm rühren und kühl stellen. Basilikum mit Zucker hacken.

2. Sobald die Erdbeersauce beginnt, fest zu werden, zum Rahm giessen und einige Male umrühren, bis die Creme marmoriert ist. Erdbeercreme in Gläser füllen. Mit Basilikum-Zucker bestreuen und servieren.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten
+ ca. 2 Stunden kühl stellen
Pro Person ca. 3 g Eiweiss, 29 g Fett,
9 g Kohlenhydrate, 1316 kJ/310 kcal