



Benötigte Zutaten

80 g	Amarettini-Kekse
300 g	Erdbeeren
1 EL	Zucker
200 g	Premium Schlagobers
250 g	Premium Topfen
50 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Schuss	Zitronensaft

Erdbeerbecher mit Herz

Am Sonntag ist Muttertag. Fernsehköchin Iris Köck serviert dieses Mal ein fruchtiges Dessert: Mit einem Erdbeerbecher mit Herz kann der Tag für Mütter, Großmütter und für alle anderen Schleckermäuler einfach nur gut werden. ORF Salzburg wünscht einen feinen gemeinsamen Tag!

Anleitung

1. Die Amarettini-Kekse fein zerkrümeln und auf dem Boden der Dessertgläser verteilen.
2. Für das Erdbeerpüree Erdbeeren waschen und putzen.
3. 100 g der Erdbeeren mit 1 EL Zucker pürieren. Die Hälfte des Erdbeerpürees auf dem Keksboden verteilen.
4. Für die Erdbeer-Deko drei schöne Erdbeeren beiseitelegen. Den Rest der Erdbeeren in Scheiben schneiden und herzförmig am Glasrand aufstellen, sodass sie von außen gut sichtbar sind.
5. Für die Creme Schlagobers steif schlagen und mit Topfen verrühren, dann 50 g Zucker, Vanillezucker und einen Schuss Zitronensaft hinzugeben.
6. Die Creme am besten mit einem Spritzsack in die Gläser füllen und oben glatt streichen.
7. Das restliche Erdbeerpüree darauf verteilen.
8. Vor dem Servieren das Dessert gut eine halbe Stunde kalt stellen und mit einer halben frischen Erdbeere verzieren.



Ein Rezept vom

SalzburgMilch



ORF Fernsehgarten