

Rezept

Muttertagsherz mit Rosenwasser

Ein Rezept von Muttertagsherz mit Rosenwasser, am 20.04.2024

Zutaten

100 g Erdbeeren	1 Spritzer Zitronensaft
100 ml Milch (3,8 % Fett)	2 Eigelbe (Größe M)
40 g Zucker	200 g Sahne
1 TL Rosenwasser (aus der Apotheke)	8-10 kleine Erdbeeren
100 g Sahne	2 EL gehackte Pistazien

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Kuchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren behutsam waschen, trocken tupfen und entkernen. Mit dem Zitronensaft fein pürieren. Die Milch in einem kleinen Topf aufkochen lassen. In einem zweiten Topf ein heißes Wasserbad vorbereiten.
2. Eigelbe und Zucker in einem Schlagkessel mit dem Schneebesen glatt verrühren. Die heiße Milch zügig unter Rühren in die Eigelb-Zucker-Mischung gießen. Die Schüssel auf das heiße Wasserbad setzen und mit einem Gummispatel zur Rose abziehen.
3. Die Masse in eine kalte Schüssel gießen. Die Schüssel auf ein kaltes Wasserbad setzen und die Masse kalt rühren.
4. Die Sahne mit dem Handrührgerät cremig fest aufschlagen. Das Erdbeerpüree und das Rosenwasser unter die abgekühlte Parfaitmasse ziehen. Die Sahne behutsam unterheben.
5. Die Form mit feuchter Frischhaltefolie auslegen. Die Parfaitmasse einfüllen und die Form mehrmals auf die Arbeitsfläche klopfen. Mit der überstehenden Folie abdecken und mindestens 8 Std. oder über Nacht ins Tiefkühlgerät stellen.
6. Für die Dekoration die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und entkernen. Die Früchte halbieren. Die Sahne steif schlagen. Das Herz aus dem Tiefkühlgerät nehmen, kurz in heißes Wasser tauchen und stürzen. Die Folie abziehen. Den Rand außen dünn mit Sahne bestreichen und mit Pistazien bestreuen. Die restliche Sahne in den Spritzbeutel füllen und kleine Röschen auf das Herz spritzen. Das Muttertagsherz mit den Erdbeeren belegen.