

Rezept

Sahne-Baiser-Becher

Ein Rezept von Sahne-Baiser-Becher, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 200 g Sahne | 2 EL Ahornsirup |
| 60 g Mandelbaiser oder einfaches weißes Baisergebäck (Fertigprodukt, im gut sortieren Supermarkt bei den Keksen im Backregal zu finden) | 100 g TK-Erdbeeren (aufgetaut, ersatzweise 150 g frische gewaschene und geputzte Erdbeeren) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Die Sahne mit 1 EL Ahornsirup in einen hohen Rührbecher geben und mit den Schneebesens des Handrührgeräts steif schlagen.

2. Baiser in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle oder den Handballen grob zerkleinern. Zwei Drittel der Baiserkrümel zur Sahne geben und unterheben.

3. Die aufgetauten Erdbeeren in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Das Erdbeerpüree mit dem restlichen Ahornsirup verrühren.

4. Erdbeerpüree in zwei Dessertgläser füllen und die Baisersahne darauf verteilen. Mit den restlichen Baiserkrümel bestreut servieren.