

## Rezept

# Erdbeer-Baiser-Creme

Ein Rezept von Erdbeer-Baiser-Creme, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>750 g</b> Erdbeeren	<b>2 EL</b> Puderzucker
<b>2 EL</b> Himbeersirup	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>250 g</b> Joghurt	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>750 g</b> Sahne	<b>1 Päckchen</b> Gelatine-fix
<b>6</b> Baiserschalen (Fertigprodukt)	einige Erdbeeren und 1 Baiserschale für die Deko

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen und putzen. Ein Drittel der Beeren klein würfeln, mit 1 EL Puderzucker und Himbeersirup im Mixer pürieren. Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden.
2. Die Zitrone heiß waschen und gut abtrocknen, 1 TL Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Joghurt mit dem restlichen Puderzucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Zitronenschale verrühren. Die Sahne steif schlagen, Gelatine-fix und Joghurtcreme unterrühren. Die Baiserschalen zerbröseln.
3. Die Sahnecreme, Erdbeerscheiben, Erdbeerpüree und zerbröselte Baiserschalen schichtweise in eine schöne Glasschale oder Gläser schichten. Die Creme zugedeckt bis zum Büfettaufbau kalt stellen. Vor dem Servieren die Creme mit übrigen Erdbeeren und Baiserschale in Bröseln dekorieren.