

Rezept

Erdbeercreme mit weißer Schokolade

Ein Rezept von Erdbeercreme mit weißer Schokolade, am 14.04.2026

Zutaten

500 g Erdbeeren	50 g Puderzucker
100 g weiße Kuvertüre	300 g Sahne
1 Limette	500 g Ricotta
etwas Zitronenmelisse zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 685 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren verlesen, entkelchen und waschen. Einige schöne Früchte für die Deko beiseitelegen. Restliche Erdbeeren und Puderzucker mit dem Pürierstab pürieren.

2. Die Kuvertüre zerkleinern. 100 g Sahne in einem Topf erwärmen und die Kuvertüre darin auflösen. Die restliche Sahne steif schlagen.

3. Die Limette auspressen und mit dem Ricotta glatt rühren. Erdbeerpüree und Schokosahne unterrühren. Geschlagene Sahne unter die Erdbeermasse ziehen.

4. Die Erdbeercreme in vier Gläser füllen und bis zum Essen kühl stellen. Vor dem Servieren mit den restlichen Erdbeeren und Zitronenmelisse garnieren.