

Rezept

Erdbeeren Romanoff

Ein Rezept von Erdbeeren Romanoff, am 26.04.2024

Zutaten

1 kg reife Erdbeeren	3 EL Zucker
100 ml Orangenlikör (z. B. Grand Marnier oder Cointreau)	200 g Sahne
4 große Kugeln Vanilleeis	1 Prise Salz
	1/2 Bund Zitronenmelisse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, putzen. 8 schöne Erdbeeren für die Dekoration beiseitelegen. Die restlichen Erdbeeren in feine Scheiben schneiden, in eine große Schüssel füllen, mit Zucker und Orangenlikör verrühren und im Kühlschrank zugedeckt 2 Std. durchziehen lassen.
2. Kurz vor dem Servieren die Sahne mit dem Salz und 3-4 EL ausgetretenem Erdbeersaft steif schlagen.
3. Das Eis auf vier Teller verteilen. Die Schlagsahne und marinierten Erdbeeren dazu anrichten. Zitronenmelisse waschen und trocken tupfen. Das Dessert mit den Blättchen und den ganzen Erdbeeren garnieren.