Rezept

Erdbeeren mit Sahne de luxe

Ein Rezept von Erdbeeren mit Sahne de luxe, am 28.05.2025

Zutaten

- **250 g** Erdbeeren
- **1-2** Baiser (50 g)
- **250 g** Schlagsahne
- **1 TL** brauner Zucker
- **50 g** Pistazienkerne
- **200 g** weiße Kuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel

Zubereitung

1. Die Erdbeeren im Sieb kurz abspülen und entkelchen, dann in Scheiben oder Stücke schneiden. Dies mit Zucker vermischen.

2. Baiser in eine Gefriertüte geben und in grobe Stücke klopfen. Auf ein Sieb schütten und den feinen Zucker raussieben, sonst wird es zu süß. Pistazien grob hacken. Schlagsahne steif schlagen.

3. Einen kleinen Topf mit Wasser aufkochen und die Hitze auf kleine Stufe regulieren. Kuvertüre in Stücke brechen, in eine Schüssel geben und auf den Topf setzen, wo sie unter öfterem Rühren schmilzt.

4. Die warme geschmolzene Schokolade mit einem Löffel mit der Sahne vermischen. Etwas Erdbeeren in ein Glas geben, mit Sahne bedecken (das geht gut mit einem Spritzbeutel ohne Tülle) und mit Pistazien sowie Baiser bestreuen. So die Gläser schichtweise füllen und zum Schluss mit Erdbeeren, Pistazien und Baiser verzieren.