

Rezept

Schoko-Erdbeeren mit Limetten-Mascarpone-Schaum

Ein Rezept von Schoko-Erdbeeren mit Limetten-Mascarpone-Schaum, am 17.04.2024

Zutaten

Für die Erdbeeren:

- 12-16** schöne reife Erdbeeren
- 80 g** Zartbitter-Kuvertüre (am besten 70 % Kakaoanteil)
- 1 - 2 TL** Kokosöl

Für den Limetten-Schaum:

- ½** Bio-Limette
- 1** sehr frisches Ei (Größe M)
- 3 TL** heller Rohrohrzucker
- 200 g** Mascarpone

Außerdem:

- 12-16** Holzstäbchen
- 1 Stück** Styropor oder 1 große Orange oder Grapefruit zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro**
Portion Ca. 425 kcal, 35 g F, 6 g EW, 20 g KH

Zubereitung

1. Für die Schoko-Erdbeeren die Erdbeeren nicht entkelchen, sondern nur vorsichtig waschen und sehr gut trocken tupfen. In jede Erdbeere durch den Kelch 1 Holzstäbchen stecken. Styropor bereitlegen oder 1 Orange oder Grapefruit halbieren und mit den Schnittflächen auf einen Teller legen.
2. 1 kleines Stück Kuvertüre abreiben (ca. 1 TL), den Rest in Stücke brechen, in eine möglichst schmale Edelstahlschüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen, dabei immer wieder umrühren. 1-2 TL Kokosöl unterrühren. Die Kuvertüre sollte dickflüssig von der Gabel tropfen.
3. Wenn die Masse geschmolzen ist, die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Die Erdbeeren einzeln bis gut zur Hälfte in die Masse drehen und mit Kuvertüre überziehen. Kuvertüre über der Schokoladenschüssel abtropfen und kurz antrocknen lassen. Dann die Erdbeeren zum Trocknen jeweils mit dem Holzstäbchen in Styropor oder in die Zitrusfruchthälften stecken und mindestens 1 Std. trocknen und ruhen lassen, bis die Schokolade fest wird.
4. Für den Limetten-Mascarpone-Schaum die Limettenhälfte waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. Das Ei trennen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei 1 TL Zucker einrieseln lassen.
5. Das Eigelb mit dem übrigen Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr schaumig schlagen. Mascarpone löffelweise zum Eigelb geben und unterrühren. Je 1-2 TL Limettensaft und -schale unterrühren.

6. Den Eischnee auf die Masse geben, dann vorsichtig mit einem Spatel unterheben. Die schaumige Creme auf vier Schüsselchen verteilen und nach Belieben im Tiefkühler ganz leicht anfrieren lassen. Mascarponecreme mit restlicher Limettenschale und der abgeriebenen Schokolade bestreuen und mit je 3-4 Schoko-Erdbeeren dekorieren. Sofort servieren.