Rezept

Waldmeistercreme mit marinierten Erdbeeren

Ein Rezept von Waldmeistercreme mit marinierten Erdbeeren, am 28.04.2024

Zutaten

- **100 g** weiße Schokolade
- **3** Minzeblätter
- **30 ml** Waldmeistersirup
- **400 g** Erdbeeren
- **1 TL** abgeriebene Bio-Orangenschale
- **2** Bio-Limetten
- **100 g** Crème fraîche
- **200 g** Sahne
- **2 EL** Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Für die Creme die Schokolade in Stücke brechen. Die Limetten heiß waschen und abtrocknen, 1 TL Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Minzeblätter waschen und trocken tupfen. Die Crème fraîche mit Minze, Limettensaft und -schale in einem Topf erwärmen und die Schokolade darin schmelzen. Die Minzeblätter entfernen und den Sirup unterrühren. Die Masse 30 Min. kühl stellen. Dann die Sahne steif schlagen und die Waldmeistermasse löffelweise unterrühren. Die Waldmeistercreme in eine Schüssel füllen und mindestens 3 Std. kühl stellen.

2. Für die Beeren ca. 30 Min. vor dem Servieren die Erdbeeren waschen, putzen, trocken tupfen und längs in Scheiben schneiden. Die Beeren mit dem Puderzucker und der Orangenschale mischen und zugedeckt ca. 20 Min. ziehen lassen. Die Waldmeistercreme mit den marinierten Erdbeeren auf Desserttellern oder in Gläsern anrichten.