

18.01.2009 - Erdbeer-Stracciatella-Creme

Heute gibt es eines meiner Lieblingsrezepte, weil es einfach himmlisch schmeckt und ganz einfach zu machen ist!



Das Rezept ist von den Zutaten her auf 2 Personen abgestimmt, ihr könnt aber natürlich **Stracciatella-Creme** mit Erdbeeren für so viele Personen machen wie ihr wollt (oder so viele Portionen wie ihr essen könnt :).

Zutaten:

- 250 Gramm Erdbeeren
- 2 Teelöffel Puderzucker
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 150 Gramm Magerquark
- 2 Teelöffel Vanillezucker
- 150 Gramm Sahnejoghurt
- 2 Esslöffel Amaretto
- 2 Esslöffel geraspelte Schokolade

Zubereitung:

Die **Erdbeeren** zunächst kurz unter kaltem Wasser abwaschen. Entfernt dann die

Blütenansätze der Erdbeeren und schneidet die Hälfte der Erdbeeren in 1/4 Stückchen. Die Stückchen bestäubt ihr mit Puderzucker und lasst sie einfach circa 10 Minuten stehen bis sie Saft ziehen.

Die Gelatine weicht ihr jetzt in ordentlich kaltem Wasser ein, während ihr den Vanillezucker und den Sahnejoghurt in einer Schale zusammen vermischt. Den **Amaretto** jetzt leicht erwärmen, Als nächstes könnt ihr die Gelatine ausdrücken und in dem Amaretto auflösen (wenn ihr kein Amaretto mögt, könnt ihr die Gelatine auch in 4 Esslöffel Fruchtsaft auflösen. Alkohol ist natürlich kein Zwang). Das ganze wird dann unter die Creme gezogen.

Zum Schluss rührt ihr einfach die Schokoraspel unter und schichtet das Ganze zusammen mit den ge\

Barbara Beske

in ein Glas. Wenn die ganze Creme innerhalb von 30 Minuten im Kühlschrank wieder schön fest geworden ist, könnt ihr die restlichen Erdbeeren halbieren und auf die Creme legen.

Fertig ist der leckere Nachtisch. :)

eure