

Erdbeer-Crème

(für 4 Personen, nach Oliver's Art)

Zutaten: 500 - 600g Erdbeeren
 250g Mascarpone
 250g geschlagener Rahm
 90 - 100g Zucker
 3 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Etwa 2/3 der Erdbeeren, den Zitronensaft und den Zucker zusammen pürieren.

Danach mit dem Schwingbesen Mascarpone glatt rühren, esslöffelweise Erdbeerpüree unterrühren. Den Rahm schlagen und ebenfalls vorsichtig unter die Creme ziehen. Die restlichen Erdbeeren rüsten, in mundgerechte Stücke schneiden und unter die Creme verteilen.

Die Crème anschliessend im Kühlschrank lagern, so wird sie noch etwas fester.