

Erdbeermus mit rosa Beeren



Zutaten für 2 Portionen:

- 250 g Erdbeeren
- 150 g brauner Rohrzucker
- 150 ml weißer Traubensaft - alternativ 150 ml Weißwein, wenn's für Mama und Pappa sein sollte ;-)
- 1 Limette
- 100 ml Sahne
- 250 g Naturjoghurt
- 45 g Zucker (3 EL)
- 3 Blatt Gelatine
- 25g rote Johannisbeeren - alternativ 5 g rosa Beeren, wenn's für Mama und Pappa sein sollte ;-)

Arbeitszeit: 20 Minuten **Zubereitungszeit:** 2 Stunden 20 Minuten

Eiweiß: 19 g **Fett:** 20 g **Kohlenhydrate:** 40 g **Nährwert pro Portion:** 426 kcal

Endlich ist es wieder soweit. Leuchtend rote Erdbeeren auf den Feldern. Frisch und extrem lecker. Wir zeigen Dir wie Du im Handumdrehen ein tolles Dessert zubereiten kannst.

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und quellen lassen, danach ausdrücken. Sahne schlagen und mit Joghurt vermengen. Gelatine erhitzen und mit 3 EL der Joghurtmasse sowie dem Zucker vermischen. Diese Mischung dem Rest der Joghurtmasse unterheben.

In Portions-Gläser füllen und im Kühlschrank ca. 2 Stunden kalt werden lassen.

Die Erdbeeren waschen, entstielen und mit dem Stabmixer zu einem feinen Mus verarbeiten.

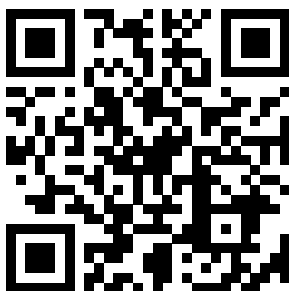
Rohrzucker in einen Topf geben und schön braun karamellisieren, Mit dem Traubensaft / Weißwein ablöschen und zu einem Sirup einkochen lassen.

Erdbeermus und Limettenzesten in den Topf geben, nochmals kurz aufkochen und abkühlen lassen.

Nach dem Erstarren die Joghurtcreme aus dem Kühlschrank nehmen und das Erdbeermus jeweils darüber geben.

Vor dem Servieren mit den roten Johannisbeeren bzw. den rosa Beeren bestreuen. Et voila!

Von: Jens
Kategorie: [Kochen und Backen](#)
Verfasst: 2018-06-06
Gelesen: 2384
Kommentare: 0



Wo komme ich zu diesem Blog-Beitrag? Einfach mit dem Smartphone den QR-Code scannen oder den Link in Deinen Browser eingeben...

<https://www.kitropolis.de/erdbeermus-mit-rosa-beeren>