Gefüllte Erdbeeren mit Mokkacreme

Wunderbares Rezept für ein ganz besonderes Dessert: Gefüllte Erdbeeren mit Mokkacreme - ein Gedicht!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Becher	Schlagobers
3 EL	Kakaopulver (ungesüßt)
1 EL	Espressopulver
0.5 TL	Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Für die **gefüllten Erdbeeren mit Mokkacreme** zuerst das Kakaopulver mit Espressopulver und Vanilleextrakt in eine Tasse geben und gut vermischen. Das kalte Schlagobers in eine Schüssel geben und fast steif schlagen, dann nach und nach das Pulvergemisch einrieseln lassen und weiter schlagen, bis das Schlagobers fest ist. Die Creme bis zur weiteren Verarbeitung im Kühlschrank aufbewahren.

2. Unterdessen die Erdbeeren vorsichtig und gründlich waschen, die Stielansätze entfernen und mit der Messerspitze eine kegelförmige kleine Mulde ausschneiden für die spätere Füllung. Die Spitze der Beeren mit dem Messer begradigen, damit sie von alleine stehenbleiben. Die Beeren mit Küchenkrepp trockentupfen und auf einen Servierteller platzieren.

3. Die Creme aus dem Kühlschrank nehmen und in einen Spritzbeutel umfüllen. Eine Sterntülle aufsetzen und die Erdbeeren vorsichtig mit der Creme füllen. Anschließend sofort servieren oder im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Für die gefüllten Erdbeeren mit Mokkacreme am besten Backkakao verwenden, sonst wird die Creme zu hell. Generell sollte man möglichst große, schöne Beeren verwenden und nur so viel wie nötig wegschneiden.