Beerige Eisherzen

Fruchtig und lecker, das super Rezept für beerige Eisherzen erobert im Sturm die Herzen der Gäste. Einfach mal probieren, wird ein Knaller.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,4 h

Zutaten

550 g	Erdbeeren
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
1 Stk.	Ei
2 Stk.	Eigelb
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
300 ml	Schlagobers
	Streusel (bunte zum Tunken)

Zubereitung

1. Für beerige Eisherzen frische Früchte verwenden. Die Erdbeeren zuerst unter fließendem Wasser abwaschen, den Strunk entfernen und putzen. Die Zitrone halbieren, ausdrücken und darauf achten, dass keine Kerne in der Flüssigkeit vorhanden sind.

2. Die Erdbeeren mit Zitrone beträufeln und gemeinsam mit einem Stabpürierer zu Mus verarbeiten. Dies dann noch durch ein Haarsieb geben, damit die kleinen Erdbeerkernchen nicht in dem Mus zu finden sind.

3. Nun einen kleinen Topf mit Wasser heiß werden lassen und Ei, Eigelb, Zucker und Vanillezucker in eine Aluschüssel geben und diese in dem Topf (Wasserbad) stellen. Das Ganze schaumig über dem heißen Wasser schlagen.

4. Dann vom Herd nehmen und kalt schlagen. Unter diese cremige Masse nun die Hälfte vom Püree untermischen. In einem fettfreien Behälter Schlagobers auch steif schlagen und ebenso unterziehen.

5. In Herzchenformen den Boden mit dem restlichen Erdbeerpüree bestreichen, die Masse einfüllen und mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht im Gefrierschrank frieren lassen. Kurz vor dem Servieren die Seite mit dem Erdbeermus noch in bunte Streusel tunken und servieren.

Tipp

Sehr lecker zu den beerigen Eisherzen schmeckt Schokosauce oder ein paar frische Früchte. Aber auch Schlagobers und Eiswaffeln kommen bei den Gästen gut an.