Erdbeer-Creme

Die luftige Erdbeer-Creme im Glas ist ein geniales Nachspeisen-Rezept. Das Dessert ist ein idealer Abschluss nach einer köstlichen Hauptspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

500 g	Erdbeeren
50 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
1 EL	Zitronensaft
200 g	Griechischer Jogurt
150 g	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif

Zubereitung

1. Für die **Erdbeer-Creme** die Erdbeeren waschen, putzen und vorsichtig trocken tupfen. Vier schöne Erdbeeren mit Grün zur Seite legen – diese dienen später als Deko. Die restlichen Erdbeeren in ein hohes Gefäß geben. Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft hinzugeben und mit einem Stabmixer pürieren. Für eine besondere feine Textur, das Erdbeer-Püree anschließend durch ein grobes Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Den griechischen Joghurt unter das Erdbeer-Püree rühren.

2. Das Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unterheben, damit die Creme schön luftig bleibt. Die fertige Erdbeer-Creme in vier Dessertgläser füllen und für mindestens 1 Stunde kaltstellen, damit sich die Aromen verbinden. Vor dem Servieren die Erdbeer-Creme mit den ganzen Erdbeeren und nach Wunsch etwas Minze oder Schokoraspeln garnieren.

Tipp

Wer die Erdbeer-Creme besonders fruchtig mag, kann zusätzlich einige Erdbeerstücke unterheben.