Erdbeeren-Windbeutel-Dessert

Das Erdbeeren-Windbeutel-Dessert ist ein tolles Naschwerk für warme Sommertage. Ein Rezept, das fruchtig süß schmeckt und erfrischt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

125 g	Mascarpone
125 g	Topfen
125 g	Schlagobers
40 g	Zucker
1 Packung	gefrorene Mini-Windbeutel
1 Prise	Vanillezucker
150 g	Frische Erdbeeren (püriert)
100 g	Frische Erdbeeren (stückig)
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft
3 EL	Erdbeerlimes (+/-)
Nach Belieben	Kokosette

Zubereitung

1. Für das **Erdbeeren-Windbeutel-Dessert** die Erdbeeren verlesen, waschen und vom Grünzeug befreien. Davon dann 150 g Erdbeeren in Stücke schneiden und fein pürieren.

2. Das Püree anschließend mit einer Prise Vanillezucker, einem Spritzer Zitronensaft und dem Erdbeerlimes abschmecken.

3. Danach die ca.100 g Erdbeeren in feine Würfel schneiden und zur Seite stellen.

4. Jetzt den Mascarpone, den Topfen und den Zucker in eine Schüssel geben und glatt rühren.

5. Anschließend das Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben.

6. Jetzt beginnt das Schichten. Als Erstes ca. die Hälfte der Creme auf 4 weite Gläser aufteilen.

7. Dann ca. die Hälfte von den pürierten Erdbeeren ebenfalls auf die 4 Gläser aufteilen.

8. Nun in jedes Glas 3 Mini-Windbeutel platzieren. Anmerkung: An warmen Tagen kann man die Mini-Windbeutel ruhig im gefrorenen Zustand servieren, dies sorgt für eine kühle Erfrischung.

9. Danach die restliche Sauce auf die Gläser verteilen.

10. Darüber kommt dann die restliche Creme.

11. Nun werden die gewürfelten Erdbeeren auf die Gläser verteilen.

12. Jetzt noch nach Belieben die Gläser mit Kokosette bestreuen und das fertige Dessert kann serviert werden.

Tipp

Wen Kinder mitessen, sollte man den Erdbeerlimes für das Erdbeeren-Windbeutel-Dessert einfach weglassen. Zudem sieht das Dessert noch schöner aus, wenn man an das Glas einen extra Windbeutel oder eine Erdbeere drapiert.