

Erdbeerschaum

Da wird auch noch der letzte Rest aus der Dessertschüssel gekratzt! Das Rezept für den köstlichen Erdbeerschaum ist ganz einfach zu machen und kommt immer gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

500 g	Erdbeeren
200 g	Staubzucker
100 ml	Erdbeerlimes
3 Stk.	Eiweiß
100 ml	Schlagobers
2 TL	Sahnesteif
2 EL	Pistazien
2 EL	Erdbeerlimes (zum Verzieren)

Zubereitung

1. Ein leichtes sommerliches Dessert ist der **Erdbeerschaum**. Zu Beginn die Erdbeeren gründlich waschen, abseihen und das Grün herausschneiden. Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und die Hälfte der Früchte in eine Schale geben. Erdbeerlimes darüberschütten und mit Staubzucker und einem Handmixer verrühren.

2. Das Eiweiß zu klarem Eischnee schlagen und ebenfalls unter das Püree heben. Sahnesteif zum Schlagobers geben und steif schlagen, diese Masse mit dem Erdbeerpüree versetzen. Im Anschluss fein gehackte Pistazien und Erdbeeren untermengen und servieren.

Tipp

Vor dem Anrichten etwas Erdbeerlimes über den Erdbeerschaum träufeln.