

Erdbeerwackler

Auf der Suche nach einem Rezept für ein optisches Highlight auf der nächsten Party? Der Erdbeerwackler wird ganz sicher für Gesprächsstoff sorgen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: F_A

Zutaten

1 TL	Agar-Agar
300 ml	Wasser
300 g	Erdbeeren
150 ml	Schlagobers
2 EL	Zucker
Nach Belieben	Erdbeereis (zum Dekorieren)
Nach Belieben	Schlagobers (zum Dekorieren)

Zubereitung

1. Für den Erdbeerwackler das Wasser in einem Topf aufkochen lassen und Agar-Agar einrühren. Mit geschlossenem Deckel 2-3 Minuten köcheln lassen, dann ca. 10 Minuten abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Erdbeeren putzen, Stielansatz entfernen und - je nach Größe - halbieren oder vierteln, dann pürieren. Schlagobers nach Bedarf mit Zucker mischen und steif

schlagen.

3. Mit dem Handrührgerät vorsichtig das Erdbeerpüree und das Agar-Wasser in den Schlagobers rühren. Die Masse in hohe Flötengläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Die Erdbeerwackler vorsichtig auf Dessertteller stürzen und mit jeweils zwei Kugeln Eis anrichten. Mit Schlagobers dekorieren und servieren.

Tipp

Ist gerade kein Erdbeereis vorrätig, können die beiden Eiskugeln am Erdbeerwackler auch durch in Eierbechern gekühlte und gestürzte Erdbeermasse ersetzt werden.