Wackliger Erdbeerturm

Der wacklige Erdbeerturm ist ein toller Nachtisch für alle Feiern, an denen vor allem auch Kinder dabei sind. Mit dem Rezept wird ein Lächeln ins fröhliche Kindergesicht gezaubert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: F_A

Zutaten

3 Blätter	Gelatine
300 ml	Wasser
260 g	Erdbeeren
160 ml	Schlagobers
2 EL	Staubzucker
1 Packung	Erdbeereis

Zubereitung

1. Für den wackeligen Erdbeerturm zuerst die Gelatine in Wasser legen, und wie auf der Packung beschrieben auflösen. Danach ungefähr 10 – 15 Minuten abkühlen lassen.

2. In dieser Zeit die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und halbieren, einige Früchte zur Seite legen. Die restlichen Früchte in eine große Schüssel geben und mit 2/3 des Schlagobers und dem Zucker vermischen. Mit einer Küchenmaschine die Früchte zerstampfen und danach im Mixer auf die Konsistenz eines Milchshakes durchrühren.

3. Die kalt gewordene Gelatine in die Erdbeermischung geben und das Ganze in heiß ausgespülte Gläser füllen. Das Dessert nun mindestens für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4. Den wackligen Erdbeerturm aus den Gläsern lösen und verkehrt herum auf einem Teller platzieren, mit Eis und frischen Erdbeeren dekorieren.

Tipp

Der wackelige Erdbeerturm schmeckt auch prima, wenn man den Zucker mit Vanillezucker mischt, das gibt dem Ganzen noch eine leichte Vanillenote.