

Italienische Rezepte

Erdbeercreme mit Mascarpone

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Desserts, Italien

750 g Erdbeeren
1/8 Liter Erdbeerlikör
50 g Puderzucker

500 g Mascarpone
100 g Löffelbiskuits

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. 500 g Erdbeeren mit 2 Esslöffel Erdbeerlikör mischen und abgedeckt beiseite stellen. Die restlichen Erdbeeren mit Puderzucker mischen und mit dem Schneidstab pürieren. 2 Esslöffel Püree abnehmen und mit dem restlichen Erdbeerlikör mischen. Das restliche Püree mit einem Schneebesen unter den Mascarpone rühren. Den Boden einer nicht zu hohen Glasschüssel mit Löffelbiskuits auslegen. Mit einem Pinsel reichlich Püree-Likör-Mischung auf die Kekse streichen. Die Hälfte der Mascarpone - Erdbeercreme draufgeben und glatt streichen.

Jetzt die restlichen Löffelbiskuits darauf verteilen und mit der restlichen Likörmischung bestreichen. Den Rest Erdbeere - Mascarponecreme darauf schichten und glatt streichen. Die eingeschichtete Creme im Kühlschrank gut durchkühlen lassen (mindestens 3 Std., besser länger). Die zurückgelegten Erdbeeren vor dem Servieren auf die fertige Speise geben.