

Erdbeertraum mit Quark und Vanille-Eis

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg Erdbeeren
- 500 g Mascarpone
- 500 g Magerquark
- 200 ml fruchtiges Bier
- 2 Tütchen Vanille-Zucker
- 1 Bio- Zitrone
- 150 g Baiser
- 4 Kugeln Vanille-Eis
- 4 Blätter Minze

Die Hälfte der Erdbeeren klein schneiden, leicht zuckern und kaltstellen. Ein paar Erdbeeren für die Deko zurücklegen. Die restlichen Erdbeeren pürieren, 1 Prise Vanille-Zucker hinzugeben und ebenfalls in den Kühlschrank stellen.

Mascarpone, Magerquark, Bier und Vanille-Zucker mit dem Abrieb der Zitrone zu einer cremigen Masse verrühren. Anschließend gut ein Viertel der Erdbeerstückchen unterheben und kaltstellen.

Vor dem Servieren die einzelnen Komponenten abwechselnd in Gläser von unten nach oben wie folgt schichten: Erdbeerpüree, Creme, Erdbeerstücke, zerbröselter Baiser, Creme, Vanilleeis-Kugel, halbierte Erdbeeren, zerbröselter Baiser, Erdbeerpüree.

Den Erdbeertraum mit einer Erdbeere und einem Minzblatt dekorieren und eiskalt genießen.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 03.07.2022

Koch/Köchin: Torsten Schumacher

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen