

Coupe Kosnezoff

Zutaten für ca.12 Personen:

1,5 kg Erdbeeren
5 EL Zucker
1 Zitronensaft



Crème maitaise:

2,5 dl Weisswein
7,5 dl Orangensaft
1 Zitronenzeste
70 g Vanillecrèmepulver
4 Eigelb
20 g Zucker
5 dl Rahm

1 lt Vanilleeis
5 dl Schlagrahm

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, abrüsten, halbieren und mit dem Zucker und dem Zitronensaft marinieren.

Für die Crème maitaise den Orangensaft, Zitronenzeste und Zucker aufkochen.

Den Weisswein, das Vanillecrèmepulver und das Eigelb mischen, gut verrühren und zugeben.

Unter stetem Rühren nochmals kurz aufkochen, bis die Crème gut bindet, und die Pfanne vom Herd nehmen.

Die Crème erkalten lassen.

Den Rahm steif schlagen und sorgfältig darunterziehen.

Die Crème in Coupeschalen verteilen, die marinierten Erdbeeren über der Crème einfüllen.

Aus dem Speiseeis Kugeln formen und je zwei Kugeln darauf legen, mit dem Schlagrahm ausgarnieren und servieren.