

Erdbeeren mit Mascarponecrème

Zutaten für 8 Personen:

2 Vanillestengel
4 Eigelb
2 Päckli Bourbon Vanillezucker
4 EL Zucker (1)
300 g Mascarpone
2 dl Rahm
1 kg Erdbeeren
4 EL Zucker (2)
0.5 dl Kirsch
etwas frisch gemahlener Pfeffer

Den Vanillestengel aufschlitzen und die Samen herauskratzen. Zum Eigelb geben.

Den Vanillezucker und den Zucker (1) beifügen und alles zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen.

Dann sorgfältig den Mascarpone unter rühren.

Den Rahm steif schlagen und unter die Creme ziehen.

Bis zum Servieren kühl stellen.

Die Erdbeeren vierteln und in 8 Dessertschalen anrichten, mit dem Zucker (2) und wenig Pfeffer bestreuen und mit dem Kirsch beträufeln. Etwas marinieren lassen.

Vor dem Servieren die Creme nochmals kurz durchrühren und über die Erdbeeren verteilen.