

# Ingwer-Creme mit Erdbeeren und weißer Schokolade

## Für zwei Personen

10 g Ingwer	20 g Akazienhonig	10 Erdbeeren (ca. 100 g)
100 g Sahne	1 Vanilleschote	15 g weiße Schokolade
1 Packung Sahnesteif	2 EL Puderzucker	

Für das Dessert den Ingwer schälen und mit dem Julienne-Schneider dünne Streifen abschälen. Einen Teelöffel Akazienhonig in einem kleinen Topf karamellisieren und den Ingwer zwei Minuten darin garen. Das Ganze beiseite stellen und leicht abkühlen lassen. Die Erdbeeren waschen, vom grünen Ende befreien und vierteln. Den Saft auffangen. Den Puderzucker in der Pfanne erhitzen, bis er karamellisiert ist und anschließend die Erdbeeren kurz darin schwenken. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Sahne mit dem Vanillemark halbsteif schlagen, den restlichen Honig und den Saft der Erdbeeren dazugeben und danach steif schlagen. Nun zuerst die Sahne, anschließend ein wenig Ingwer und am Ende die Erdbeeren in ein Portionsglas schichten. Zum Schluss die Schokolade feinraspeln und zur Garnitur über die Erdbeeren geben.

Barbara Schrimpf am 24. Juli 2014