

Weißer Schoko-Creme mit Erdbeeren

Für zwei Personen

Für die Creme:

100 g weiße Schokolade 100 g Schmand 150 g Schlagsahne

1 Vanilleschote

Für die Erdbeeren:

150 g frische Erdbeeren 1 TL Puderzucker 1 Limette

2 Zweige Minze

Für die Creme:

Die Schokolade langsam im Wasserbad schmelzen. Anschließend abkühlen lassen und den Schmand unter die handwarme Schokolade mischen. Vanilleschote halbieren, Mark auskratzen und unterrühren. Sahne steif schlagen, ein Drittel der Sahne in die Schokomasse geben und glatt rühren. Restliche Sahne nur vorsichtig unterheben. Creme in Glas füllen und kalt stellen.

Für die Erdbeeren:

Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien, vierteln und mit dem Puderzucker marinieren. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken, die Limette heiß abwaschen, Limettenschale abreiben und zu den Erdbeeren geben. Limette auspressen und Saft der halben Limette dazugeben. Erdbeeren kurz durchziehen lassen und mit der Schokocreme anrichten. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eileen Victoria Hartstock am 05. Juli 2018