

Sekt-Creme mit Erdbeerpüree

Für zwei Personen

Für die Sektcreme:

$\frac{1}{2}$ Liter Sekt 250 g Mascarpone 3 EL Zucker
30 g Speisestärke

Für das Püree:

400 g Erdbeeren 1 EL Zucker

Für die Sektcreme:

100 ml vom Sekt abmessen und mit Stärke und Zucker anrühren.

Restlichen Sekt in einem Topf aufkochen. Topf von Hitze nehmen und angerührte Stärke einrühren. Sofort in Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie zudecken, damit sich keine Haut bildet. Sekt-Pudding im Kühlschrank abkühlen lassen.

Mascarpone mit Schneebesen unter Sekt-Pudding rühren, bis Creme glatt ist. In einem Glas anrichten, Erdbeerpüree darauf verteilen und mit Erdbeeren und Schoko-Röllchen garnieren.

Für das Püree:

Erdbeeren waschen und grünen Strunk entfernen. $\frac{1}{2}$ der Erdbeeren zusammen mit Zucker mit dem Stabmixer pürieren. Restliche Erdbeeren vierteln.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Kevin Steinkraus am 16. August 2018