

# Dreimal Erdbeere

## Für vier Personen

### **Erdbeer-Caipirinha-Shooter:**

2 Limonen, unbehandelt	300 g Erdbeeren, TK	2 EL Zucker, braun
2 cl Cachaca-Rum	0,2 l Prosecco	

### **Vanillepudding-Gratin:**

0,5 Zitrone	1 Schale Erdbeeren	1 EL Puderzucker
400 g Vanillepudding, kalt	1 Schote Vanille	2 Eier
2 EL Zucker		

### **Erdbeertiramisu:**

0,5 Orange, unbehandelt	8 Löffelbiskuits, gezuckert	3 Tässchen Espresso, kalt
2 cl Amaretto	150 g Mascarpone	0,5 Schote Vanille
2 EL Zucker	0,5 Schale Erdbeeren	1 TL Zimtpulver
Erdbeermark		

### **Erdbeer-Caipirinha-Shooter:**

Die Schale der Limonen abreiben, den Saft auspressen. Die gefrorenen Erdbeeren mit Limonensaft, -abrieb, Zucker, Rum und Prosecco zu einem eisigen Shooter mixen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

### **Vanillepudding-Gratin:**

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Erdbeeren putzen, vierteln, mit Puderzucker und Zitrone abschmecken. Den Vanillepudding mit Vanillemark und Eigelb glatt rühren. Das Eiweiß mit Zucker aufschlagen, unterheben und in kleine Förmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten gratinieren.

### **Erdbeertiramisu:**

Die Schale der Orange abreiben, den Saft auspressen. Die Löffelbiskuits in kleine Gläser verteilen, mit kaltem Espresso, Orangensaft und Amaretto tränken. Mascarpone mit Orangenschale, Vanillemark und Zucker abschmecken und darauf geben. Die Erdbeeren putzen, vierteln, mit Erdbeermark marinieren und darauf geben. Mit Zimtpulver bestreuen.

Alexander Herrmann am 04. Mai 2012