

VERPOORTEN Erdbeer-Sauerrahmschnitte mit Erdbeer-Minz-Salat

Zutaten

(für 10-12 Portionen)

Für die Erdbeer-Mousse:

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Ei
200 g geschlagene Sahne
80 g Zucker
250 g Erdbeeren, püriert
Saft von 1/2 Zitrone
3 Blatt Gelatine

Für die Sauerrahmmousse:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Ei
200 g geschlagene Sahne
150 g Sauerrahm/Schmand
Abrieb von ¼ Zitrone
Keksbrösel (ca. 200 g)

Für den Erdbeer-Minz-Salat:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
500 g Erdbeeren
5-6 Minzblätter, in feine Streifen geschnitten
75 g Zucker



Zubereitung

1. Die Sahne schlagen und abgedeckt im Kühlschrank kaltstellen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser vorquellen lassen.
3. Die erwärmten Eier (Eier lassen sich in der Mikrowelle vorsichtig handwarm erhitzen) in eine große Schüssel geben und mit dem Erdbeermark/Zitronensaftgemisch (Erdbeeren waschen, putzen und mit Zitronensaft pürieren) auf einem Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör erwärmen und unter die geschlagene Eimasse ziehen. Im Anschluss die geschlagene, gekühlte Sahne unterheben.
4. Schritte 1 bis 2 wiederholen für die Sauerrahmmousse.
5. Die erwärmten Eier in eine zweite große Schüssel geben, den Sauerrahm mit der Eimasse verrühren, Sahne unterheben und zum Schluss die mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör aufgelöste Gelatine mit den Zitronenzesten unterheben. Beide Mousses anschließend zügig verarbeiten, da sich die Massen sonst schlecht übereinander schichten lassen.
6. Füllen Sie nun zügig die Mousses abwechselnd in eine rechteckige Form (dünn mit Öl bestreichen und mit Puderzucker ausstäuben und Keksbrösel gleichmäßig aufstreuen) und stellen Sie die fertige Mousse im Kühlschrank 1 bis 2 Std. kalt.
7. Um die Mousse aus der Form zu lösen, legen Sie ein vorher in heißem Wasser eingelegtes Küchentuch auf den Boden der Form und stürzen die Mousse auf ein mit Klarsichtfolie ausgelegtes Schneidebrett. Nehmen Sie ein zweites Schneidebrett, legen es vorsichtig auf die Mousse und wenden Sie die gesamte Schnitte. Nun können Sie die Schnitte in gewünschte Formen schneiden (Rechtecke, Würfel, Dreiecke). Stellen Sie dann die Erdbeer-Sauerrahm-Mousse wieder kalt bis zum Anrichten des Desserts.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Erdbeer-Sauerrahmschnitte mit Erdbeer-Minz-Salat](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

VERPOORTEN Erdbeer-Sauerrahmschnitte mit Erdbeer-Minz-Salat

Zubereitung Erdbeer-Minz-Salat:

8. Erdbeeren waschen und in Stücke schneiden (siehe Bild: geachtelte Erdbeeren). Verrühren Sie danach den Zucker mit dem Gelben Klassiker und mischen die Erdbeeren vorsichtig unter. Die Minze sollte erst kurz vor dem Anrichten unter den Salat gemischt werden. Nun können Sie das Sommerdessert anrichten und nach Belieben mit Erdbeersalat und der Minze verzieren.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Erdbeer-Sauerrahmschnitte mit Erdbeer-Minz-Salat](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de