

Crema di fragole con mascarpone (Erdbeercreme mit Mascarpone)

Für 4 – 6 Personen:

750 g Erdbeeren
1/8 l Erdbeerlikör
50 g Puderzucker
500 g Mascarpone (ital. Frischkäsecreme, ersatzweise abgetropfter Sahnequark)
100 g Löffelbiskuits

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen u. putzen. 500 g Erdbeeren mit 2 EL Erdbeerlikör mischen und abgedeckt beiseite stellen.

Die restlichen Erdbeeren mit Puderzucker mischen u. mit dem Schneidstab pürieren. 2 EL Püree abnehmen u. mit dem restlichen Erdbeerlikör mischen. Das restliche Püree mit einem Schneebesen unter den Mascarpone rühren.

Den Boden einer nicht zu hohen Glasschüssel mit Löffelbiskuits auslegen. Mit einem Pinsel reichlich Püree-Likörmischung auf die Kekse streichen. Die Hälfte der Mascarpone-Erdbeercreme darauf geben und glatt streichen. Jetzt die restlichen Löffelbiskuits darauf verteilen u. mit der restlichen Likörmischung bestreichen. Den Rest Erdbeer-Mascarponecreme darauf schichten u. glattstreichen.

Die eingeschichtete Creme 2-3 Std. im Kühlschrank durchkühlen lassen. Die zurückgelegten Erdbeeren vor dem Servieren auf die fertige Speise geben.

Bei eingefrorenen Erdbeeren die zurückgelegten nicht auf die fertige Speise geben sondern zwischen den Schichten legen.