Marzipan-Joghurt-Creme mit marinierten Erdbeeren

Zeit gesamt
3h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Blattgelatine	5 g
Marzipanrohmasse	100 g
Milch	75 ml
Joghurt, natur	200 g
Puderzucker	20 g
Schlagsahne	200 g
Erdbeeren	500 g
Mandeln, gehobelt	3 EL
Vanillinzucker	2 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, kleine Pfanne, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Marzipan würfeln und in einer Schüssel mit Milch glatt pürieren. Mit Joghurt und gesiebtem Puderzucker verrühren.

2. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf bei niedriger Stufe ca. 2 Min. auflösen. 1 EL Marzipancreme mit der Gelatine im Topf verrühren, dann Masse mit der übrigen Marzipancreme vermengen. Masse kalt stellen, bis die Creme leicht zu gelieren beginnt.

3. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen und unter die Marzipancreme heben. Marzipan-Joghurt-Creme in 4 Förmchen füllen und mind. 3 Std. oder über Nacht kühl stellen.

4. Vor dem Servieren Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Mandelblättchen fettfrei ca. 2 Min. goldbraun rösten. In einer Schüssel Erdbeeren mit Mandeln und Vanillinzucker vermengen.

5. Marinierte Erdbeeren auf Tellern verteilen, Marzipan-Joghurt-Creme daraufstürzen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	327 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	17 g