.

Creme von weißer Schokolade und Erdbeeren

Eine Empfehlung der Gutsschänke Schaaf in Winningen.

Zutaten

280 gr. weiße Kuvertüre 240 ml. flüssige Sahne 400 gr. Quark 200 gr. frische Erdbeeren frische Minze (zur Deko)

Zubereitung

Sahne erwärmen und die Kuvertüre darin schmelzen (Vorsicht, nicht zu heiß werden lassen!), erkalten lassen und kurz vor dem Stocken mit dem Quark verrühren.

200 gr. frische Erdbeeren kurz waschen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Erdbeeren in kleine Stücke schneiden, mit etwas flüssigem Honig marinieren und unter die Masse heben. Dann ca. 1 Stunde kaltstellen. Mit dem Löffel Nocken auf einen Teller formen und mit frischer Minze ausdekorieren.