

- [1.: Impressum.](#) |
- [2.: Datenschutzerklärung.](#) |
- [3.: Kontakt.](#)

www.Heimat-schmeckt.de / [Rezepte](#) / [Nachtisch](#)

Creme von weißer Schokolade und Erdbeeren

Eine Empfehlung der Guttschänke 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 Küchentrepp 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.

Den obigen Artikel versenden
E-Mail-Adresse des Empfängers:

Ihre E-Mail-Adresse:

Was möchten Sie gerne senden?

- Nur den Link
- Den ganzen Text

Kommentar

Spam-Schutz

Aus Gründen der Sicherheit ist dieses Formular mit einem Schutz gegen unerwünschte E-Mails (Spam) versehen.

Nachricht senden