

# Erdbeertraum (ca. 15 Dessertgläser)



Ca. 15 Biskotten

## Topfencreme:

1 Becher Topfen  
1 Becher Sauerrahm  
1 Becher Qimiq  
1 Becher Schlagobers  
Saft einer halben Orange  
Saft einer halben Zitrone  
Vanillezucker  
Zucker

## Erdbeerpudding:

500 ml frische pürierte Erdbeeren  
Saft einer ½ Zitrone

1 Pkg. Puddingpulver (Erdbeerpudding oder Vanillepudding)

Zucker nach Geschmack oder ca. 100 ml  
Beerensirup (nach Geschmack)

## „Karamellisierte“ Erdbeeren:

Ca. 500 g Erdbeeren kleinwürfelig geschnitten  
2 EL Honig  
Saft einer halben Orange  
Orangenabrieb und Zitronenabrieb

## Erdbeerschlagobers:

2 Schlagobers  
Saft der karamellisierten Erdbeeren  
Vanillezucker

Ca. 15 kleinere Erdbeeren zum garnieren

## Zubereitung:

*Erdbeerpudding* nach Anleitung zubereiten (anstatt der Milch die pürierten Erdbeeren verwenden) und überkühle lassen (öfter mal umrühren)

*Topfencreme*: Schlagobers schlagen. Qimiq, Topfen und Sauerrahm glattrühren, die restlichen Zutaten unterrühren. Schlagobers vorsichtig unterziehen. Creme etwas anziehen lassen

## Karamellisierte Erdbeeren:

Die kleingeschnittenen Erdbeeren mit dem Honig und den restlichen Zutaten in einer Pfanne kurz karamellisieren

## Erdbeerschlagobers:

Schlagobers mit Erdbeersaft und Vanillezucker vermengen und locker aufschlagen.

## Nun alle Cremes schichtweise in kleine Dessertgläser einfüllen:

- ⌘ eine halbe Biskotte
- ⌘ eine Schicht Topfencreme
- ⌘ eine Schicht Erdbeerpudding
- ⌘ eine halbe Biskotte
- ⌘ eine dünne Schicht Topfencreme
- ⌘ karamellisierte Erdbeeren
- ⌘ eine dünne Schicht Topfencreme
- ⌘ darauf mit einem Spritzsack das Erdbeerschlagobers aufspritzen
- ⌘ mit Erdbeeren garnieren

Für die „Kinderversion“ mit Zuckerschrift Gesichter auf die Erdbeeren malen.

