

Dessert: Dreimal Erdbeere von Alexander Herrmann

Zutaten für vier Personen

Erdbeer-Caipirinha-Shooter:

2	Limonen, unbehandelt
300 g	Erdbeeren, TK
2 EL	Zucker, braun
2 cl	Cachaca-Rum
0,2 l	Prosecco

Vanillepudding-Gratin mit Erdbeersalat:

0,5	Zitrone
1 Schale	Erdbeeren
1 EL	Puderzucker
400 g	Vanillepudding, kalt (klassisches Puddingpulver)
1 Schote	Vanille
2	Eier
2 EL	Zucker

Erdbeertiramisu:

0,5	Orange, unbehandelt
8	Löffelbiskuits, gezuckert
3 Tässchen	Espresso, kalt
2 cl	Amaretto
150 g	Mascarpone
0,5 Schote	Vanille
2 EL	Zucker
0,5 Schale	Erdbeeren
1 TL	Zimtpulver
	Erdbeermark



Zubereitung

Erdbeer-Caipirinha-Shooter:

Die Schale der Limonen abreiben, den Saft auspressen. Die gefrorenen Erdbeeren mit Limonensaft, -abrieb, Zucker, Rum und Prosecco zu einem eisigen Shooter mixen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Vanillepudding-Gratin mit Erdbeersalat:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Erdbeeren putzen, vierteln, mit Puderzucker und Zitrone abschmecken. Den Vanillepudding mit Vanillemark und Eigelb glatt rühren. Das Eiweiß mit Zucker aufschlagen, unterheben und in kleine Förmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten gratinieren.

Tiramisu

Die Schale der Orange abreiben, den Saft auspressen. Die Löffelbiskuits in kleine Gläser verteilen, mit kaltem Espresso, Orangensaft und Amaretto tränken. Mascarpone mit Orangenschale, Vanillemark und Zucker abschmecken und darauf geben. Die Erdbeeren putzen, vierteln, mit Erdbeermark marinieren und darauf geben. Mit Zimtpulver bestreuen.