

Erdbeeren mit Vanille-Creme und Amarettini

Für 2 Personen

200 g Erdbeeren	1 Orange	100 g Amarettini
2 EL Pistazien, ungesalzen	1 EL Puderzucker	200 g Schlagsahne
1 EL Vanillezucker	125 g Magerquark	0,5 Bund Minze

Die Erdbeeren putzen, vom Grün befreien, einige für die Garnitur beiseite legen und die übrigen klein schneiden. Den Saft der Orange auspressen und einige Zesten reißen. Anschließend die Erdbeeren mit dem Puderzucker, dem Orangensaft und den Orangenzesten marinieren. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und mit dem Quark vermengen. Die Amarettini grob zerstoßen. Die Pistazien grob klein hacken. Die Minzeblätter abzupfen. Die Vanillecreme abwechselnd mit den Erdbeeren und den Amarettinis in ein Dessertglas schichten und mit den übrigen Erdbeeren, den Pistazien und der Minze garnieren.

Alfons Schuhbeck am 21. Mai 2010