

Spaghettieis-Dessert

DAS ist der Geschmack eurer Kindheit! DAS ist der Geschmack von Sommer! Und es ist der perfekte Nachtisch für die große und die kleine Runde. Spaghettieis-Dessert – ohne Eis – aber super lecker und gut vorzubereiten.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

250 g Mascarpone
250 g Magerquark
50 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
1 Pk. Vanillezucker
1 Becher Sahne
ca. 250 g TK-Erdbeeren
ca. 50 g weiße Kuvertüre

Zubereitung

1. Kümmern wir uns zuerst um die Erdbeeren. Wenn Saison ist, solltet ihr natürlich unbedingt frische Erdbeeren nehmen. Ansonsten sind TK-Erdbeeren eine gute Alternative. Und die müssen jetzt aus dem Gefrierfach geholt und langsam aufgetaut werden.
2. Dann geht es an die Creme. Zuerst verrührt ihr Mascarpone, Quark, Puderzucker, Zitronensaft und Vanillezucker zu einer cremigen Masse. Dann gebt ihr die Sahne in ein hohes Gefäß, schlägt sie steif und rührt sie vorsichtig unter die Mascarpone-Quark-Masse.
3. Wenn die Erdbeeren aufgetaut sind, müssen sie mit einem Pürierstab fein püriert werden. Wenn ihr mögt, könnt ihr noch ein bisschen Vanillezucker dazugeben. Das solltet ihr allerdings nur dann tun, wenn ihr es ganz besonders süß mögt. Ansonsten ist der leicht säuerliche Geschmack der Erdbeeren nämlich ein schöner Kontrast zu der süßen Creme.
4. Dieses Dessert sieht besonders hübsch aus, wenn ihr es in kleinen Gläsern schichtet und serviert. Normale Schälchen gehen aber natürlich auch. Ihr füllt also die Creme in die Gläser (die sollten dann zu Dreiviertel gefüllt sein) und gebt das Erdbeer-Püree dazu.
5. Die weiße Kuvertüre raspelt ihr am besten erst kurz vor dem Servieren darüber. Das Dessert lässt sich übrigens wunderbar vorbereiten und im Kühlschrank lagern.