

Erdbeeren mit Balsamicoessig



Foto: Uli Kohl

Zubereitung:

Für die **Erdbeeren mit Balsamicoessig** die Erdbeeren vierteln. Den Staubzucker mit dem Balsamicoessig verrühren und die Erdbeeren damit marinieren. Etwa 50 Gramm der Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren.

Das Obers mit etwas Staubzucker und Vanillemark (bzw. Vanillezucker) steif schlagen und das Erdbeermark darunter heben. Das Erdbeer-Obers in Gläser füllen und die marinierten Erdbeeren darüber verteilen. Die Erdbeeren mit Balsamicoessig mit gehobelter dunkler und weißer Kuvertüre dekorieren.



Quelle:

Die schnelle Küche

Toni Mörwald & Christoph Wagner

Kochdauer: 5 bis 15 min

Schwierigkeit: Eier-Koch

Menüart: Dessert kalt

Region: Österreich

Eigenschaften: für Abenteurer , für Feinschmecker , Schnelle Küche

Zutaten für 2 Portionen:

- 300 g Erdbeeren
- 2 EL Staubzucker (zum Marinieren)
- 2 cl Balsamicoessig (bester Qualität - am besten 10 Jahre alt)
- 100 ml Schlagobers
- Staubzucker (für das Schlagobers)
- 1 Vanilleschote (Mark, oder Vanillezucker)
- Zartbitterkuvertüre (und weiße Kuvertüre zum Hobeln)