

Variation von der Erdbeere im Glas

4 Portionen

Erdbeergelee:

300 ml Erdbeersaft, 3 Blatt Gelatine, 150 g frische Erdbeeren

Erdbeermousse:

2 Blatt Gelatine, 150 g Erdbeeren, 150 ml Joghurt, 1 Zitrone (Saft und Schale), 50 g Staubzucker, 150 ml Schlagobers

Erdbeerragout:

150 g frische Erdbeeren, 4 cl Cointreau, 10 g Staubzucker

Garniturvorschläge:

Minzeblätter, Hippendekor, Schokoladedekor

- | | | |
|---|---|-----------|
| 1 | Erdbeergelee zubereiten: | 15 |
| | Erdbeeren vierteln, in Gläser aufteilen, | |
| | Erdbeersaft erhitzen, Gelatine darin auflösen, gleichmäßig in Gläser füllen | |
| 2 | Kühl stellen | 60 |
| 3 | Erdbeermousse zubereiten: | 15 |
| | Erdbeeren mit Zitronensaft und Zucker pürieren, mit Joghurt glatrühren, | |
| | Gelatine auflösen, zur Erdbeermasse rühren | |
| | Schlagobers steif schlagen, unter die Creme heben, vorsichtig über das gestockte Gelee verteilen | |
| 4 | Kühl stellen | 60 |
| 5 | Erdbeerragout zubereiten: | 10 |
| | Erdbeeren in gleichmäßige Würfel schneiden bzw. in Scheiben, mit Cointreau und Staubzucker marinieren | |
| 6 | Ziehen lassen | <u>10</u> |
| 7 | Kurz vor dem Service das Erdbeerragout vorsichtig über das Mousse verteilen, garnieren | 5 |

Variacija jagod v kozarcu

4 porcije

Jagodni žele:

300 ml jagodnega soka, 3 listi želatine, 150 g svežih jagod

Jagodni mousse:

2 lista želatine, 150 g jagod, 150 ml jogurta, 1 limona (sok in lupina), 50 g sladkorja v prahu, 150 ml sladke smetane

Jagodni ragu:

150 g svežih jagod, 4 cl cointreauja, 10 g sladkorja v prahu

Predlogi za okras:

Meta, oblati, čokoladni dekor

- | | | |
|---|---|-----------|
| 1 | Pripravi jagodni žele: | 15 |
| | Jagode nareži na četrtine, razdeli v kozarce, segrej jagodni sok, v njem raztopi želatino, sok enakomerno porazdeli po kozarcih | |
| 2 | Postavi na hladno | 60 |
| 3 | Pripravi jagodni mousse: | 15 |
| | Spiriraj jagode z limoninim sokom in sladkorjem, primešaj k jogurtu, | |
| | raztopi želatino, primešaj k jagodni masi, | |
| | stepi sladko smetano, rahlo primešaj h kremi, | |
| | kremo previdno porazdeli po želevičkom | |
| 4 | Postavi na hladno | 60 |
| 5 | Pripravi jagodni ragu: | 10 |
| | Jagode nareži na enakomerno velike kocke oz. v rezine, mariniraj s cointreaujem in sladkorjem v prahu | |
| 6 | Pusti stati | <u>10</u> |
| 7 | Tik pred strežbo ragu porazdeli po kremi, okrasi | |