



Valentins-Dessert

Menüart: **Dessert**

Herkunft: **Deutschland**

Anlass: **Valentinstag, Ostern, Muttertag, Hochzeit, Sommer, Festlich kochen, Party, Geburtstag**

Zubereitungsart: **Kalt zubereiten**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**

Zeitaufwand: **bis 40 Min.**

Stichworte: **Erdbeeren Mascarpone Dessert, Krokant, Nachtisch**

Zutaten für 4 Portionen

Rezept von **Traudel1964**

am 24.02.2012

"alles wild zusammengekauft
am Valentinstag und es hat
super geschmeckt"

für Creme

250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)

300 g Natur-Joghurt(cremig)

150 g Sahne

3 Pckg. Vanillezucker

Mark einer Vanilleschote

für Krokant

100 g gestiftelte Mandeln

1 Teel Butter

1 Eßl Zucker

für Erdbeeren

400-500 g Erdbeeren, geputzt und gewaschen, kleingeschnitten

1 Eßl Zucker

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept
anschließend auf
<http://www.rezeptwiese.de>
und/oder schreiben
Sie einen Kommentar!

Zubereitung

Krokant:

Die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen und die Mandeln und den Zucker dazugeben. Zusammen unter ständigem Rühren goldbraun karamelisieren lassen. Auf ein Stück Backpapier geben und abkühlen lassen.

Die Erdbeeren putzen, waschen und kleinschneiden. Mit Zucker mischen und beiseite stellen.

Für die Creme:

Die Vanilleschote halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Macarpon, Joghurt, Sahne, Vanillezucker und Vanillemark in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät cremig schlagen.

4 oder 5 breite Gläser oder Dessertschalen bereit stellen und zuerst eine Schicht Erdbeeren einfüllen. Dann eine Schicht Creme und darauf eine Schicht Krokant. Dann wieder Creme und darauf Erdbeeren und wieder Creme. Die letzte Schicht sollte die Creme sein und oben mit etwas Krokant verzieren.

Etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen und dann servieren.

Ich wollte meinen Mann zum Valentinstag mal toll bekochen. Bin aber ohne Rezept und eine Idee einkaufen gefahren und habe einfach was zusammengekauft und dann drauflosgekocht.

Es gab eine Lauchcremesuppe, Rinderminutensteak mit frischen Pilzen und selbstgemachten Kartoffelspalten und dann ist dieses Dessert entstanden.