

Überbackene Erdbeeren mit Pistaziencreme

Zutaten für 10 Personen

- 30 g Pistazien, gemahlen oder gehackt
- 10 ml Limonensaft
- 100g Zucker, braun
- 1,0 kg Erdbeeren, frisch, gleiche Größe
- Vanillemark nach Bedarf
- 0,5 l Crème double
- 20 g Zucker
- 50 g Puderzucker
- 20 g Minze, für Garnitur

Zubereitung

1. Die gemahlene Pistazien mit dem Limonensaft und dem braunen Zucker anmachen.
2. Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und gleichmäßig in Suppenteller oder tiefe Dessertteller setzen.
3. Das Vanillemark zu den Pistazien geben und mit dem Crème double verrühren und bei Bedarf mit Zucker abschmecken.
4. Die Pistaziencreme über die Erdbeeren geben und im Salamander oder Backofen mit Oberhitze gratinieren.
5. Mit etwas Puderzucker bestäuben und mit frischer Minze garnieren.



Weitere Serviertipps

- Austausch aller Früchte der Saison
- Mit Vanillesahnesauce überbacken (Einfache Handhabung)



Küchentipp.

- Kann gut vorbereitet werden, Pistaziensauce erst kurz vor dem Überbacken darüber geben.
- Sollte nach dem Hauptgang überbacken werden und sofort warm serviert werden

Nährwertschätzung pro Portion

EW: 2,0 g, Fette: 18,8 g, KH: 16,4 g, kcal: 243,0, kJ: 1016,8

Diät-Eignung

- Vollkost
- Purinarme Kost
- Vegetarische Kostformen

Eigene Notizen