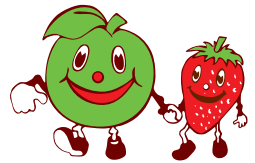

ERDBEEREN MIT MASCARPONESAUCE



**OBSTGUT
TACKHEIDE**

* SEIT 1974 *

Mit Pinienkernen - ganz einfach!

Für 6 Portionen:

Zutaten: 1 kg Erdbeeren
3 Eigelb (von Eiern Gew.-Kl.2)
75 g Zucker
150 g Mascarpone
200 ml Schlagsahne
80 g brauner Zucker
6 El Amaretto
100 g Pinienkerne

Zubereitung: Eigelb mit Zucker mit den Quirlen des Handrührers dick-schaumig schlagen, den Mascarpone unterrühren. Die Sahne steif schlagen und ebenfalls unterrühren. Kalt stellen.
Die Erdbeeren waschen und putzen, längs halbieren. 30 Minuten vor dem Servieren 60 g braunen Zucker darüberstreuen und den Amaretto darübergießen, zugedeckt durchziehen lassen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, gleich aus der Pfanne schütten.
Die Erdbeeren auf Portionstellern ausrichten, mit der Mascarponesauce begießen und mit dem restlichen Zucker und den Pinienkernen bestreut servieren.

Guten Appetit!