

# Rezept Erdbeercrème

## Rezept Erdbeercrème

### Zutaten:

500g frische Erdbeeren  
6 Scheiben weisse Gelantine  
1 Becher Sahne  
1 Päckchen Vanillezucker

### Zubereitung

Für die Erdbeercrème die Erdbeeren mit Mixer oder Pürierstab pürieren, danach die Gelantine einweichen, abgiessen und in ca. 5 Esslöffeln heissem Wasser auflösen, danach sofort unter die pürierten Erdbeeren rühren.

Die Sahne zusammen mit dem Vanillezucker steif schlagen und unter die Erdbeermasse heben. Wem die Erdbeercrème so zu süß ist, der kann natürlich den Zucker weglassen. Nach Gusto mit Sahnehäubchen und Schokostreuseln oder Schokoplättchen verzieren.

[Zurück zu den Erdbeerrezepten](#)