



Du brauchst

- 125 ml Milch
- 8 g Vanillezucker
- 1 Eigelb
- 25 g Zucker
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 100 ml Sahne
- 150 g Erdbeeren
- 1 Blatt Gelatine
- 25 g Fruchtzucker
- weiße Schokolade
- Bourbon Vanille aus der Mühle

Zubereitung

Erdbeeren waschen und putzen. Derweil nach Packungsanleitung die Gelatine einweichen. Die Erdbeeren pürieren und gemeinsam mit dem Fruchtzucker in einem Topf aufkochen lassen. Etwas Bourbon Vanille aus der Mühle zur Erdbeerfruchtmasse hinzugeben. Die aufgekochten Erdbeeren von der Herdplatte nehmen und die Gelatine hinzugeben und gut verrühren. Die Fruchtmasse gleichmäßig auf die Dessertgläser verteilen.

Sahne steif schlagen und kalt stellen. Dann die Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen.

Milch, Vanillezucker, Zucker und Eigelb gut verrühren, dann zum Kochen bringen. Milch-Ei-Masse von der Herdplatte nehmen und die aufgequollene Gelatine unterrühren, bis diese sich aufgelöst hat.

Anschließend im kalten Wasserbad in einem Rührgefäß mit dem Mixer kalt schlagen. Nun die Sahne unterheben. Creme in die Dessertgläser verteilen.

Weißer Schokolade schmelzen und auf eine große glatte Fläche (z.B. Rückseite Backblech oder Rückseite einer großen Auflaufform) mit Hilfe eines Pinsels dünn verstreichen. Erkalten lassen, die Schokolade sollte nicht zu kalt und auch nicht zu weich sein. Die Schokolade wird mit einem scharfen Schaber von der glatten Fläche abgeschabt. Dabei soll sie sich schön zu Schokoladenröllchen aufrollen.

Schokoladenröllchen auf dem Dessert verteilen und etwas Bourbon Vanille aus der Mühle darüber verteilen. Dessert im Kühlschrank erkalten lassen und dann servieren.