Ölz Milch Brötle Schoko mit Erdbeer-Mousse & Pistazien

Fruchtiges Rezept, perfekt als Überraschung für unsere Liebsten - 2 Portionen



Zutaten
2 Stück Ölz Milch Brötle Schoko
400 g (+50 g zum Dekorieren) frische Erdbeeren
3 EL Staubzucker
1 EL Zitronensaft
200 g Mascarpone
1 TL Vanille Zucker
250 ml Schlagobers
1 Packung Sahnesteif
1 TL Agar Agar
50 ml Wasser
Pistazien (gehackt) als Deko

Kühlzeit: 5 Stunden

Zubereitungszeit
15 min

1. Erdbeer-Püree zubereiten:
Erdbeeren, Staubzucker und Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab fein mixen. Das Püree anschließend durch ein Sieb streichen, um eine besonders feine Konsistenz zu erhalten.

2. Mascarpone-Creme anrühren:
In einer Rührschüssel Mascarpone, Vanillezucker, Sahnesteif und Schlagobers miteinander cremig mixen.

3. Erdbeer-Püree unterheben:
Das vorbereitete Erdbeer-Püree vorsichtig unter die Mascarpone-Creme rühren.

4. Agar-Agar vorbereiten:
1 TL Agar-Agar mit 50 ml Wasser in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren kurz aufkochen.

5. Mousse kühlen:
Die Agar-Agar-Mischung zügig unter das Erdbeer-Mousse rühren und anschließend für mindestens 5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

6. Anrichten:
Die Ölz Milch Brötle Schoko halbieren und jeweils zwei Nocken des Erdbeer-Mousses darauf platzieren.

7. Garnieren & Servieren:
Mit gehackten Pistazien und frischen Erdbeeren dekorieren und direkt genießen!