

## Leichte Erdbeer Creme

Rezept für 6 Personen

### Zutaten:

1 kg Erdbeeren  
100 g Puderzucker  
4 EL Orangensaft oder Grand Marnier  
2 Eiweiss  
2 dl Rahm



### Zubereitung:

Die Erdbeeren rüsten. Einige schöne Früchte für die Garnitur beiseite legen. Die restlichen Beeren vierteln und mit der Hälfte des Puderzuckers sowie dem Orangensaft oder Grand Marnier pürieren. Die Eiweiss steif schlagen. Dann den restlichen Puderzucker löffelweise unter Weiterschlagen einrieseln lassen; es soll eine glänzende, schneeweiße, feinporige Masse entstehen. Den Rahm ebenfalls steif schlagen. Den Eischnee unterziehen. Dann gut ein Drittel des Erdbeerpürees beifügen und schlierenartig untermischen. Restliches Erdbeerpüree in tiefe Dessertschalen oder Coupegläser verteilen. Darüber die Rahm-Eiweiss-Creme verteilen und mit den zurückbehaltenen Erdbeeren garnieren.