

Blätterteigschnitte mit Erdbeeren

TK-Blätterteig auftauen, abbacken.

50 g Puderzucker → die Platte damit karamellisieren

3 Blatt Gelatine → einweichen

0,1 l Sahne }
40 g Zucker } aufkochen

3 EG → zur Rose abziehen, Gelatine dazu + kaltrühren

100 g Himbeeren → pürieren, passieren

400 g Erdbeeren → in der Sauce durchziehen lassen

2 cl O-Likör }
1 TL Zitro-Saft } Crème glattrühren

100 g geschl. Sahne → dazugeben

2 EL Puderzucker → zum bestäuben

¼ l Vanillesc.

Minze

