

Erdbeeren & feine Perlen

Erdbeer-Dessert mit Ratzenberger Rieslingsekt eine himmlische Kombination

Zutaten für 6 Personen:

350 ml Winzersekt -
wir empfehlen Ratzenberger Rieslingsekt
1 Päckchen Sahne- oder Vanillepuddingpulver
3 EL. Zucker
375 g frische Erdbeeren
1 EL. Zucker
250 g Mascarpone
Minzeblättchen und / oder
geraspelte Schokolade als Garnitur



Zubereitung:

Das Puddingpulver und 3 EL. Zucker mit 100 ml Winzersekt anrühren. Den restlichen Sekt zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, das angerührte Puddingpulver einrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Den Pudding in eine Schüssel füllen, abdecken und erkalten lassen.

Erdbeeren waschen, trocknen und Kelchblätter entfernen. 1/3 der Erdbeeren mit 1 EL. Zucker pürieren, die restlichen Erdbeeren vierteln.

Den Pudding mit dem Mascarpone zu einer glatten Creme verrühren. Erdbeerpüree auf 6 geeignete Gläser verteilen. Etwas mehr als die Hälfte der Sektkreme auf dem Fruchtpüree verteilen.

Erdbeerviertel - 6 Stück zum Garnieren mit Minze & Co. aufbewahren - auf die Puddingcreme legen, restliche Creme darauf verteilen. Die Gläser bis zum Genuss in den Kühlschrank stellen.

Die Gläser mit den Erdbeervierteln, Schokoraspeln und den Minzeblättern garnieren. Dazu ein Gläschen Ratzenberger Rieslingsekt servieren.