



# 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!