



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. Erdbeeren, Staubzucker und Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab passieren. Das Püree dann durch ein Sieb streichen.
2. In einer Rührschüssel Mascarpone, Vanille Zucker, Sahnesteif & Schlagobers mixen.
3. Das Erdbeer-Püree nun unterheben.
4. 1 TL Agar Agar mit 50 ml Wasser in einem Topf unter Rühren kurz aufkochen.
5. Agar Agar Mischung nun dem Erdbeer-Püree unterrühren und in den Kühlschrank stellen (mindestens 5 Stunden).
6. Ölz Milch Brötle Schoko halbieren, 2 Erdbeer-Mousse-Nocken darauf platzieren.
7. Mit gehackten Pistazien und frischen Erdbeeren dekorieren und servieren.