

Erdbeeren mit Mascarponesauce & Pinienkernen

Für 6 Personen

Zutaten

1 kg Erdbeeren
3 Eigelb (Kl. M/L)
75 g Zucker
150 g Mascarpone
200 ml Sahne
80 g brauner Zucker
6 EL Amaretto
100 g Pinienkerne

Zubereitungszeit: 30 Minuten

1. Eigelbe und Zucker mit den Quirlen des Handrührers über heißem Wasserbad dick-schaumig schlagen, den Mascarpone unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterrühren. Kalt stellen.
2. Die Erdbeeren waschen und putzen, längs halbieren. 30 Minuten vor dem Servieren 60 g braunen Zucker darüber streuen und den Amaretto darüber gießen, zugedeckt durchziehen lassen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, gleich aus der Pfanne schütten.
3. Die Erdbeeren auf Portionstellern anrichten, mit der Mascarponesauce begießen und mit dem restlichen Zucker und den Pinienkernen bestreut servieren.
4. Man kann auch Erdbeeren und Mascarponesauce getrennt servieren.

*Bei eigenen Eiern, die weniger als 5 Tage alt sind, ist kein Wasserbad erforderlich.
Schmeckt auch ohne Pinienkerne sehr gut.*