

Erdbeerdessert mit Pistazienkrokant



Einkaufsliste:

4-6 Portionen

400-500g Erdbeeren
90g Zucker
1Pck Vanillezucker
2EL Zitronensaft
Abrieb einer kleinen Zitrone
250g Joghurt
150ml Sahne
100g Frischkäse
½ Pck. Pulvergelatine oder 3
Blatt Gelatine

Pistazien Mandel Krokant

40g gehackte Pistazien
30g gehackte Mandeln
70g Zucker
1TL Butter

So wird's gemacht

Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und 250g in kleine Stücke schneiden, den Rest nicht zerschneiden, alles beiseite stellen.

Die kleingeschnittenen Erdbeeren pürieren und gemeinsam mit dem Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Saft aufkochen, 2-3 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben durch ein Sieb geben, den Saft wieder aufkochen. Gelatine einweichen und in die heiße Masse rühren. Abkühlen lassen.

Nun die Sahne steif schlagen, Frischkäse hinzugeben und cremig rühren, zum Schluss den Joghurt unterrühren. Masse mit der Erdbeermasse verrühren. Restlichen Erdbeeren nach Belieben halbieren oder vierteln, etwa $\frac{3}{4}$ in die Masse geben, verrühren und die Masse in Gläser füllen, kalt stellen.

Derweil das Krokant vorbereiten. Zucker mit Butter in eine Pfanne geben und schmelzen lassen bis der Zucker leicht karamellisiert, nun die Pistazien und Mandeln hinzugeben, verrühren und Masse auf ein Backpapier geben, abkühlen lassen und in Stücke brechen.

Die restlichen Erdbeeren auf die Joghurtcreme geben und mit dem Pistazienkrokant servieren.