



Erdbeer-Camparie Gelée mit Vanille Mascarpone

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Geliebte Bittersüße, der leichte, erfrischende, sommerliche Hochgenuss,

Zutaten

- 850 g Erdbeeren
- 75 ml Campari
- 100 g Puderzucker
- 50 ml Zitronensaft
- 11 Blatt weiße Gelatine
- 250 g Mascarpone
- 1 Becher Sahne
- Mark von 2 Vanilleschoten
- Abrieb 1 Limone
- 1 Zweig Zitronenmelisse, gehackt
- 1 El Honig

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Erdbeeren zunächst waschen und putzen.

Schritt3

500 g Erdbeeren mit dem Puderzucker pürieren, den Rest vierteln und mit dem Honig und der gehackten Zitronenmelisse versetzen, marinieren.

Schritt4

Die Vanille Mascarpone:

Schritt5

Mascarpone mit dem Vanillemark, einer prise Salz, der Sahne und dem Puderzucker glatt rühren.

Schritt6

Den Abrieb einer ½ Limette und demn Saft einer ganzen Limette dazu geben, nachschmecken.

Schritt7

Die Gelatine in kaltem Wasser 4-5 min. einweichen.

Schritt8

Das Erdbeerpürée mit dem Camparie erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, verrühren. Im Kühlschrank erkalten, fest werden lassen.(Besser am Vortag erledigen)

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

In gekühlten, dekorativen Kelchen oder auch tiefen Tellern zunächst die marinierten Erdbeeren verteilen und die

Schritt11

aufgerührte Vanille -Mascarpone darüber geben.

Schritt12

Das Erdbeer-Camparie Gelée entweder fein mit einem Messer hacken oder in eine Pürée oder Spätzlepresse geben und als dritte Schicht darüber verteilen.

Schritt13

Mit einem frischen Melisseblättchen garnieren und sofort servieren

Tags: einfach, gut vorzubereiten, passt zu vielem, saisonal, vanille mascarpone

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-camparie-gelee-mit-vanille-mascarpone/>