



Limoncello - Rosmarin Creme mit Vanille - Erdbeeren

- **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' : " });
```

Herrlich italienisch, eine interessante Geschmackskombination

Zutaten

- 5 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- Mark 1 Vanilleschote
- 15 g Rosmarinnadeln, gehackt
- 200 ml Limoncello (italienischer Zitronenlikör)
- 250 ml Schlagsahne
- 150 g Puderzucker
- 2 Eigelbe
- Saft und Abrieb einer 1/2 Zitrone
- 200 g Sahnejoghurt
- 500 g Erdbeeren

Zubereitungsart

Schritt1

Der Limoncello - Rosmarin Creme:

Schritt2

Zunächst den Limoncello mit dem Rosmarin erhitzen, 3 - 4 min. leise köcheln, „ausziehen“ lassen. Anschließend durch ein Küchensieb passieren. Die Gelatine in kaltem Wasser 3 - 4 min. einweichen, danach gut ausdrücken.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Eigelbe mit dem Puderzucker, dem Zitronensaft - und Abrieb auf einem heißen Wasserbad „dickcremig“ aufschlagen.

Schritt5

Die Eigelbe gut ausgaren lassen den Limoncello, sowie die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben. Verrühren, auskühlen lassen und kurz vor dem Stocken, zuerst den Joghurt dazu geben.

Schritt6

Anschließend folgt die geschlagene Sahne in zwei Schritten, locker unterheben.

Schritt7

Die Förmchen oder auch Kaffeetassen mit kaltem Wasser ausspülen, den Crème abfüllen.

Schritt8

Für 3 - 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schritt9

Die Vanille - Erdbeeren.

Schritt10

Die Erdbeeren putzen und waschen, halbieren oder vierteln.

Schritt11

Etwa $\frac{1}{4}$ der gesamten Menge, die weniger Schönen, pürieren.

Schritt12

Ev. anschließend durch ein Sieb streichen und das Vanillemark und etwas Zucker dazu geben,; die Erdbeeren damit marinieren, anmachen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die Förmchen oder Kaffeetassen kurz in heißes Wasser tauchen.

Schritt15

Mit einem kleinen Küchenmesser um den oberen Rand fahren, lösen und stürzen. Die angemachten Erdbeeren drum herum verteilen,

Schritt16

ev. mit einem Sahnetupfer und einem Zitronenmelisse Blättchen garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** einfach, erfrischend, herrlich italienisch, köstlich, saisonal, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/limoncello-rosmarin-creme-mit-vanille-erdbeeren/>