

Hier und heute

Erdbeergranité mit Schlagsahne, frischen Erdbeeren und Baiser-Crunch

Julia Floß zaubert ein Erdbeergranité mit Schlagsahne, frischen Erdbeeren und Baiser-Crunch. Das ist die geeiste Sommer-Variante des bekannten englischen Schichtdesserts Eton Mess aus Erdbeerkompott, Sahne, Baiser und frischen Erdbeeren.

Das Rezept

von Julia Floß für 4 Portionen

Zutaten für das Granité

- 300 g frische Erdbeeren
- 2 EL Limettensaft, frisch
- 2 EL Zitronensaft, frisch
- 50 ml Agavendicksaft (alternativ: Ahornsirup)

Zutaten für das Topping

- 200 ml Schlagsahne
- 150 g frische Erdbeeren
- 1 TL Puderzucker
- 2 TL Limettensaft, frisch
- 12 Baisertropfen

Zubereitung

Für das Granité die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Die Erdbeeren zusammen mit den Zitrus Säften und dem Agavendicksaft pürieren und durch ein feines Sieb gießen. Die Masse in einen flachen Behälter füllen und mindestens 4 Stunden einfrieren. Alle 30 Minuten mit einer Gabel durch die Masse kratzen, damit sie ihre kristalline Struktur erhält.

Für das Topping die Schlagsahne aufschlagen und kalt stellen. Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Die Erdbeeren mit Puderzucker und Limettensaft mischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Wenn das Granité durchgefroren ist, mit einer Gabel erneut aufkratzen und auf die vier Gläser verteilen. Abwechselnd Granité, Schlagsahne, Erdbeersalat und grob zerdrückte Baiserstücke schichten und sofort servieren.