

# ERDBEER-TRAUM (DESSERT IM GLAS)

Posted on 19. Mai 2019



Heute habe ich ein besonders leckeres und frühlingshaftes Rezept für dich...Einen fruchtigen Erdbeer-Traum: Ein geschichtetes Dessert im Glas, das einfach zubereitet ist und deine Gäste (und dich natürlich auch) verzaubern wird...



  
Cookie and Co.  
Handmade in Germany

## Und das beste an diesem Erdbeer-Traum Dessert:

Es ist relativ schnell und easy zubereitet. Im Prinzip kannst du es sofort nach der Zubereitung servieren. Du kannst es aber auch schon am Vortag vorbereiten (ohne Deko), wenn es danach durchgehend kühl gelagert wird. Bei längerer Lagerung würde ich dir empfehlen, die Soße vorher lieber aufzukochen - natürlich ohne Gelatine. Diese muss dann nachträglich hinzugefügt werden, wenn die Erdbeersoße nicht mehr allzu heiß ist.

Den Erdbeer-Traum kannst du natürlich auch gleich für mehr als vier Personen problemlos verdoppeln oder sogar verdreifachen. In [Weckgläser](#) gefüllt, kann dieses Dessert ganz einfach im Kühlschrank bis zum Verzehr aufbewahrt werden. Ich finde diese kleinen Gläser total praktisch, denn sie haben so viele Einsatzmöglichkeiten. Gerne fülle ich auch selbstgemachten Joghurt darin ab oder selbstgemachte [Konfitüre](#). Bei unseren Gästen kommen die Gläschen jedenfalls immer super an, obwohl es ja eigentlich keine Dessertgläser sind. Im Kühlschrank verschließe ich die Weck-Gläser entweder mit den dazugehörigen Glasdeckeln oder mit den passenden (und äußerst praktischen) [Plastikdeckeln](#).

## Suchst du noch andere leckere Dessert-Rezepte?

Dann schau dich doch mal bei meiner [Rezeptsammlung für Desserts](#) um. Besonders einfach, schnell und sehr beliebt hier auf Cookie und Co sind davon mein [Mandarinenbecher](#) und mein [Eierlikörtraum](#). Beide Rezepte sind rucki-zucki zubereitet und können entweder sofort verzehrt oder auch schon einen Tag vorher ganz in Ruhe vorbereitet werden- auch für viele Portionen. Aber jetzt ist endlich Erdbeerzeit! Und da fällt mir auch prompt wieder meine sommerlich erfrischende [Joghurt Panna Cotta mit Erdbeeren](#) und mein [Erdbeer-Cheesecake Eis Rezept](#) ein. Beide Rezepte werde ich nun ganz schnell auf meine To-do-Liste befördern, um die Erdbeerzeit so richtig auszukosten. Denn die ersten einheimischen Erdbeeren habe ich schon gesichtet und prompt das heutige Rezept gezaubert. Jetzt geht's auch direkt zum Rezept und ich wünsche dir viel Spaß beim Nachmachen...



# Rezept Erdbeer-Traum Dessert



*Ein schnelles und einfaches Dessert im Glas mit frischen Erdbeeren.*

---

**Arbeitszeit:**

20 Minuten

---

**Gesamtzeit:**

20 Minuten

---

**Ertrag:**

4 Portionen

Portionen:

Stück

## Zutaten

### Creme

- 200 g Mascarpone (oder Frischkäse)
- 200 g Quark 20 % F (oder Magerquark)
- 50 g Puderzucker
- 0.5 TL Vanilleextrakt
- etwas geriebene Limettenschale (oder Zitronenschale)
- 1 Prise geriebene Tonkabohne
- 200 g Schlagsahne
- 2 TL Sahnesteif oder SanApart
- 1 El Puderzucker

### Erdbeersoße

- 400 g reife frische Erdbeeren
- 2 El Licor 43 oder Himbeersirup
- 2 El Himbeersirup
- 1 Spritzer Limettensaft
- 0.5 TL Vanilleextrakt
- 1–2 El Puderzucker (je nach süße der Erdbeeren evtl. nicht nötig)
- 10 g Instantgelatine (=Sofortgelatine)

## Zubereitung

### Erdbeersoße

- Zwei schöne Erdbeeren für die Deko später zur Seite stellen.
- Die restlichen Erdbeeren vom Strunk befreien je nach Größe ggf. halbieren.
- Danach zusammen mit den restlichen Zutaten für die Erdbeersoße mit fein pürieren.

Thermomix: Die Zutaten für die Erdbeersoße in den Mixtopf geben. Für 5 Sek. | Stufe 8 pürieren, mit dem Spatel nach unten schieben und nochmals 3 Sek. | Stufe 8 mixen.

- Anschließend im Kühlschrank zwischenlagern.

## Creme

- Mascarpone und Quark, Vanilleextrakt, Limettenschale und etwas geriebene Tonkabohne cremig rühren. Die Sahne mit 1El Puderzucker sowie 2 TL Sahnesteif oder SanApart steif schlagen.
- Thermomix: Schmetterling einsetzen. Die Sahne mit 1 El Puderzucker sowie 2 TL Sahnesteif/ SanApart in den Mixtopf geben. Unter Sichtkontakt ohne Zeit-Einstellung | Stufe 3.5 steif schlagen. Danach umfüllen. Mascarpone und Quark, Vanilleextrakt, Limettenschale und etwas geriebene Tonkabohne in den Mixtopf geben, für 20 Sek. | Stufe 4 cremig rühren.
- Anschließend etwa  $\frac{2}{3}$  der Sahne unter die Creme heben (Rest für die Deko).

## Fertigstellung

- Creme und Soße abwechselnd in die vier Dessert Gläser schichten. Dabei mit der Soße abschließen.
- Die zur Seite gestellten Erdbeeren einmal der Länge nach mittig durchschneiden.
- Mit der restlichen Sahne und je  $\frac{1}{2}$  Erdbeere dekorieren. (Bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.)

## Notizen

Notfalls auf gefrorene Erdbeeren zurückgreifen und diese vor der Zubereitung auftauen lassen.

Als Alternative zum selbstgemachten Vanilleextrakt, kann ich diese [Vanillepaste\\*](#) empfehlen.