



ERDBEERMOSSE – SCHNELL UND EINFACH

Zutaten für 4 große oder 6 kleine Dessertgläser:

350 g Erdbeeren, gewaschen und geputzt
100 g Zucker
3 Blatt Gelatine oder ½ Pkg gemahlene Gelatine oder
½ Pkg Agartine oder 1 Pkg Instantgelatine
400 ml Sahne
200 g Frischkäse
1 EL Puderzucker
250 g Erdbeeren (zum Dekorieren und Schichten)



Zubereitung:

- 1) Zuerst weicht ihr die Gelatine im kalten Wasser ein.
- 2) Vermischt die Erdbeeren mit dem Zucker und püriert sie fein.
- 3) Gebt das Fruchtpüree in einen Topf und erhitzt es. Nehmt es vom Herd, drückt die weichen Gelatineblätter aus und löst sie im heißen Erdbeerpüree auf. Gebt den Topf am besten in einen zweiten, größeren Topf, befüllt mit eiskaltem Wasser, damit die Mischung schnell auskühlen kann. Dabei rührt ihr immer wieder um.
- 4) Während die Erdbeermischung auskühlt, schlägt ihr die Sahne steif. In einer anderen Schüssel rührt ihr den Frischkäse zusammen mit dem Puderzucker cremig.
- 5) Wenn die Erdbeermasse ein wenig ausgekühlt ist, fügt sie portionsweise und unter Rühren zum Frischkäse hinzu.
- 6) Von der geschlagenen Sahne entnehmt ihr etwa 1/3 für die Deko und stellt es zur Seite. Den Rest gebt ihr zur Erdbeer-Frischkäsemischung und hebt ihn unter.
- 7) Füllt die Creme in Dessertgläser ein (siehe Varianten im Video), dekoriert sie mit Sahne und Erdbeeren und stellt sie am besten über Nacht kühl. So erhält sie die beste Konsistenz.

Alternative Gelatine-Zubereitungsweisen:

a) Zubereitung mit gemahlener Gelatine: Weicht die gemahlene Gelatine in 2-3 EL kaltem Wasser ein, bis sie aufquellt. Erwärmt das Erdbeerpüree, nehmt es vom Herd und rührt die gequollene Gelatine ein. Gebt den Topf am besten in einen zweiten, größeren Topf, befüllt mit eiskaltem Wasser, damit die Mischung schnell auskühlen kann. Dabei rührt ihr immer wieder um.

b) Zubereitung mit Agar Agar/pflanzlicher Gelatine: Erhitzt das Erdbeerpüree, rührt die Agartine ein und köchelt die Mischung ca. 2 min lang. Gebt den Topf am besten in einen zweiten, größeren Topf, befüllt mit eiskaltem Wasser, damit die Mischung schnell auskühlen kann. Dabei rührt ihr immer wieder um.

c) Zubereitung mit Instantgelatinepulver bzw. Gelatine Fix: Das Erdbeerpüree müsst ihr zwar nicht erhitzen, sondern könnt es gleich mit der Instantgelatine vermischen, ich erhitze es trotzdem, weil sich dabei auch der Zucker besser auflöst. Nach dem Erhitzen nehmt ihr es vom Herd, rührt die Instantgelatine ein, gebt den Topf am besten in einen zweiten, größeren Topf, befüllt mit eiskaltem Wasser, damit die Mischung schnell auskühlen kann. Dabei rührt ihr immer wieder um.



UKUSNA KREMA/MOUSSE OD JAGODA NA BRZ I JEDNOSTAVAN NAČIN

Sastojci za 4 velike ili 6 manjih desertnih čaša:

350 g opranih i očišćenih jagoda
100 g šećera
3 listića želatine ili ½ pak. mljevene želatine ili ½ pak. agartine/biljne želatine ili 1 pak. Instantželatine
400 ml slatkog vrhnja
200 g svježeg sira
1 kašika šećera u prahu
250 g jagoda (za dekoraciju i slojeve u kremi)



Priprema:

- 1) Prvo listiće želatine omekšajte u hladnoj vodi.
- 2) Pomiješajte jagode sa šećerom pa ih dobro ispirajte.
- 3) Pire od jagoda zagrijte u jednoj šerpi. Zatim je maknite sa vatre pa umiješajte omekšale listiće želatine. Ova smjesa treba da se ohladi. Zato lonac sa pireom najbolje stavite u drugi, veći lonac koji ste napunili hladnom vodom (ja dodajem čak i nekoliko kocki leda) i povremeno promiješajte.
- 4) Dok se mješavina jagoda i želatine hladi, slatko vrhnje istucite u šlag. U drugoj posudi kremasto umutite svježi sir i šećer u prahu.
- 5) Svježem siru postepeno i uz miješanje dodajte (topli) pire od jagoda.
- 6) Od šlaga oduzmite 1/3 i stavite je na stranu za dekoraciju. Preostali šlag lagano umiješajte u mješavinu jagoda i svježeg sira.
- 7) Kremu raspodijelite po desertnim čašama (npr. kao što je pokazano u videu) i stavite ih najbolje preko noći na hladjenje. Tako će krema imati najljepšu konzistenciju.

Alternative za listiće želatine:

a) Priprema sa mljevenom želatinom: Mljevenu želatinu rastopite u 2-3 kašike hladne vode pa sačekajte da nabubri. Pire od jagoda zagrijte, maknite s vatre pa umiješajte želatinu. Lonac sa pireom najbolje stavite u drugi, veći lonac koji ste napunili hladnom vodom (ja dodajem nekoliko kocki leda) i povremeno promiješajte.

b) Priprema sa agartinom/biljnom želatinom: Zagrijte pire od jagoda pa umiješajte agartinu. Zatim sve skupa kuhajte oko 2 min. Lonac sa pireom najbolje stavite u drugi, veći lonac koji ste napunili hladnom vodom (ja dodajem nekoliko kocki leda) i povremeno promiješajte.

c) Priprema sa instantželatinom: U suštini nije potrebno da zagrijavate pire od jagoda prije nego što ga pomiješate sa instantželatinom ali ja to ipak radim jer se na taj način i šećer bolje otopi. Zatim umiješajte instantželatinu i miješajte dok ne razbijete sve grudvice. Lonac sa pireom najbolje stavite u drugi, veći lonac koji ste napunili hladnom vodom (ja dodajem nekoliko kocki leda) i povremeno promiješajte.