

KOREANISCHE ERDBEERMILCH

Zubereitungszeit: 2 Std. (Ruhezeit) 20 min (Arbeitszeit)

Zutaten für 4 Personen

Niveau: einfach

Zutaten

500 g TK-Erdbeeren

50 g Zucker

400 g frische Erdbeeren

200 ml Weihenstephan Schlagrahm

Eiswürfel

500 ml Weihenstephan Frische Milch (3,5 %)

4 Stängel frische Minze

Zubereitung

1. Für das Erdbeerpüree die TK-Erdbeeren in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze erwärmen und mit dem Zucker vermischen. Sobald die Erdbeeren weich sind, diese im Topf pürieren und bei mittlerer Hitze kurz aufkochen lassen. Anschließend in eine Schüssel füllen und ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur auskühlen lassen, dann für weitere 90 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. 300 g der frischen Erdbeeren sehr fein hacken und unter das ausgekühlte Püree heben.
3. Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und beiseitestellen.
4. Nun die Gläser befüllen: Hierzu in 4 große Gläser (ca. 300–350 ml) zuerst bis zu einem Viertel der Höhe Erdbeerpüree geben und das Glas leicht schwenken, sodass an der Innenseite etwas Erdbeerpüree haften bleibt. Nun jeweils 2–3 Eiswürfel sowie 125 ml kalte Milch zufügen und alles mit Sahne, übrigen Deko-Erdbeeren, Minzestängel und einem breiten Strohalm dekorieren.
5. Vor dem Genuss leicht mit dem Strohalm verrühren.