

## FrISCHE Erdbeeren mit Vanilleglacé

(Für 4 Personen)

500 g frISChe Erdbeeren

Rüsten, waschen und vier kleine Erdbeeren zur Garnitur beiseitelegen.

80 g Zucker

In eine Schüssel geben.

1 Orange

Abrieb auf den Zucker geben, mit zwei Gabeln etwas zerdrücken.

Die Erdbeeren dazugeben und ebenfalls mit den Gabeln in den Zucker zerdrücken, den Saft der Orange dazugeben.

1 dl Cognac

Dazugeben, vermischen.

4 Kugeln Vanilleglacé

Dazugeben und gut vermischen.

Das Mus in vier Schalen verteilen.

4 Kugeln Vanilleglacé

In die Mitte geben.

Schlagrahm

Mit etwas Schlagrahm garnieren und je eine Erdbeere zur Garnitur auf den geschlagenen Rahm setzen.

Dies ist ein wunderbares, leichtes Sommerdessert. Es kann auch mit Himbeeren, Brombeeren oder gemischten Beeren zubereitet werden. Anstelle von Vanilleglacé kann man auch ein Sorbet nehmen. Wenn das Dessert für Kinder bestimmt ist, lässt man einfach den Cognac weg.

\*\*\*