

## Limoncello-Erdbeer-Traum aus dem Thermomix®



© Limoncello-Erdbeer-Traum - Rezepte mit Herz



20 Min. + Wartezeit



leicht



6 Portionen

Frisch, süß und unfassbar lecker.

Tipp: Lieber alkoholfrei? Kekse mit Zitronensirup beträufeln und den Limoncello in der Creme ersatzlos streichen

### Zutaten-Einkaufsliste

|                          |              |  |
|--------------------------|--------------|--|
| <input type="checkbox"/> | <b>100 g</b> | Cantuccini                                       |
| <input type="checkbox"/> | <b>6 TL</b>  | + 25 g Limoncello                                |
| <input type="checkbox"/> | <b>150 g</b> | eiskalte Schlagsahne                             |
| <input type="checkbox"/> | <b>250 g</b> | Magerquark                                       |
| <input type="checkbox"/> | <b>250 g</b> | Mascarpone                                       |
| <input type="checkbox"/> | <b>20 g</b>  | Lemon Curd                                       |
| <input type="checkbox"/> | <b>75 g</b>  | Zucker   |
| <input type="checkbox"/> | <b>1/2</b>   | Bio-Zitrone (Saft und abgeriebene Schale davon)  |
| <input type="checkbox"/> | <b>250 g</b> | Erdbeeren  |
| <input type="checkbox"/> |              | Zitronenspalten und Erdbeerhälften zum Verzieren |

### Zubereitung

1. Cantuccini in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 6 zerbröseln. Auf 6 Gläser verteilen und mit je 1 TL Limoncello beträufeln. Mixtopf spülen, eiskalt nachspülen und trocknen.
2. Sahne in den Mixtopf geben und unter Sichtkontakt 10-20 Sek./Stufe 10 steif schlagen, umfüllen. Quark, Mascarpone, Lemon Curd, Zucker, Zitronensaft und -schale sowie 25 g Limoncello in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe3 verrühren. Sahne zugeben und mit dem Spatel unterheben. Creme ca. 1 Std. kalt stellen.
3. Inzwischen Erdbeeren putzen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
4. Mousse und Erdbeeren in die Gläser schichten. Mit Mousse enden. Mit Zitronen spalten und Erdbeerhälften verzieren. Bis zum Servieren abgedeckt kalt stellen.

### Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 440 kcal - 10 g E - 28 g F - 36 g KH