

Süße Erdbeeren mit weißer Schoko-Ingwercreme



Erdbeeren, Ingwer und Schokolade...

Erdbeeren harmonieren mit weißer Schokolade sehr gut. Auch etwas frischer Ingwer passt zu den aromatischen Früchten. Deswegen habe ich sie zusammen kombiniert. Für den Knusperereffekt empfehle ich ein Blech Streusel zu backen. Die passen immer gut zu Desserts und lassen sich auf Vorrat in einem Glas oder Behälter aufbewahren. Oder einfach ein paar Kekse zerkrümeln. Geht genauso.

Hier unsere heutige Rezeptur für „Erdbeeren mit weißer Schokoladen-Ingwercreme“:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 250 g Milch
- 25 g Mehl
- 25 g Zucker
- 50 g Weiße Schokolade, gehackt
- 60 g Eigelbe (ca. 3 Stück)
- 25 g Ingwer, gerieben

- 150 g Sahne
- 1 Blatt Gelatine
- Extra: 1 kg Erdbeeren, gesäubert. Ein paar Wibeles, Streusel oder zerbröselte Kekse zum Servieren

Zubereitung

Für die helle **Schokoladen-Ingwercreme** die Eigelbe und Zucker mit einem Rührgerät 5 Minuten aufschlagen. Dann das Mehl zugeben und klumpenfrei vermischen.

Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

In einem Topf die Milch mit geriebenem Ingwer aufkochen. Beiseitestellen und abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Die heiße Milch portionsweise in die Eigelb-Mehlmischung geben. Mit dem Schneebesen dabei gut rühren. Danach die Flüssigkeit in den Topf schütten und alles, unter ständigem Rühren, aufkochen. Bei kleiner Hitze ca. 2-3 Minuten rührend kochen. Den Topf in kaltes Wasser stellen und 2 Minuten kalt rühren. Dabei die eingeweichte Gelatine und die gehackte weiße Schokolade in der noch warmen Creme auflösen.

Die lauwarme Creme in eine flache Form gießen und mit Klarsichtfolie abdecken (damit sich keine Haut bildet). Abkühlen lassen.

Vor dem Servieren die Creme mit einem elektrischen Rührgerät gut durchmischen. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen. Anschließend mit Erdbeeren und Streusel (oder Wibeles oder zerbröselten Keksen) servieren.