

# BELLA POLETTA

DIE ECHTE ITALIENISCHE KÜCHE – IN UNSERER SERIE ZEIGT STERNEKÖCHIN CORNELIA POLETTA, WIE DIE LECKERSTEN REZEPTE AUS BELLA ITALIA GARANTIERT GELINGEN. ZUM SAMMELN UND GENIEßEN!



Einfach ausschneiden und sammeln

**25.**  
FOLGE

GEEISTER

## ERDBEER-CAPPUCCINO







Sterneköchin Cornelia Poletto bereitet die Erdbeeren vor



Zum Schluss garniert sie das Dessert mit Schlagsahne

## GEEISTER ERDBEER-CAPPUCCINO

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** mittel  
**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 45 Minuten  
**GEFRIERZEIT:** ca. 4 Stunden

### ZUTATEN (FÜR 8 PORTIONEN):

**Für das Erdbeerparfait:** 100 g Erdbeeren, 2 Eigelb, 1 Ei, 75 g Zucker, 2 cl Erdbeerlikör oder Noilly Prat (trockener französischer Wermut), 2 Blatt nach Packungsanweisung eingeweichte weiße Gelatine, 200 g Schlagsahne.

**Für die marinierten Erdbeeren:** 400 g Erdbeeren, 30 g Zucker, ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote, 2 cl Erdbeerlikör oder Noilly Prat.

**Für die Vanillesahne:** 200 g Schlagsahne, 20 g Zucker, ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote.

- Für das Parfait Erdbeeren waschen, putzen, trocken tupfen und pürieren. Eigelbe, Ei und Zucker in einer Schüssel im heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Herausnehmen, kalt schlagen. Likör oder Wermut leicht erwärmen, Gelatine darin auflösen. Erdbeerpüree und Gelatine-Likör-Mischung unter die Eimasse heben. Sahne steif schlagen. Die Hälfte unter die Eimasse rühren, restliche Sahne unterheben. Parfaitmasse auf acht Cappuccino-Tassen verteilen (die Tassen sollen etwa zur Hälfte gefüllt sein). Zirka 4 Stunden gefrieren lassen.
- Für die marinierten Erdbeeren Beeren waschen, putzen und trocken tupfen. 150 g Beeren, Zucker, Vanillemark und Likör oder Wermut pürieren. Restliche Beeren klein schneiden, mit dem Püree mischen.
- Für die Vanillesahne Schlagsahne mit Zucker und dem Vanillemark steif schlagen.
- Kurz vor dem Servieren marinierte Erdbeeren auf dem Erdbeerparfait in den Cappuccinotassen verteilen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, daraufspritzen (dabei die Oberfläche nicht ganz bedecken, siehe Foto links). Nach Wunsch mit Minzeblättern und Gebäck verzieren.

### PRO PORTION:

ca. 290 kcal, 4 g Eiweiß, 19 g Fett, 21 g Kohlenhydrate

\* *Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto verpasst? Unter [www.fuer-sie.de](http://www.fuer-sie.de) können Sie sich alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.*

## ALLES POLETTO

Weitere Rezepte von Sterneköchin Cornelia Poletto im Buch „alles Poletto!“ (GU Verlag, 192 Seiten, 19,90 Euro). Zwei Folgen ihrer erfolgreichen Kochschule, bekannt aus dem NDR Fernsehen, finden Sie jetzt auf DVD in dieser Ausgabe der FÜR SIE. Und: großes Interview auf der nächsten Seite!

