



Caotina®

ERDBEER-GLACE CAOTINA CRÈME CHOCOLAT



Menge
4 Stängelglacé / 4 Portionen
Förmchen von je etwa 1½ - 2 dl



Zubereiten
mehr als 60 Minuten

DU BRAUCHST ...

- 130 g Erdbeeren,
in Stücken
- 1 EL Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1¼ dl Vollrahm
- 50 g Caotina Crème
Chocolat
- 75 g Crème fraîche
- 2 EL Puderzucker
einige Pfeffer-
minzblättchen
zum Verzieren

SO EINFACH GEHT'S:

- ♥ Erdbeeren mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren.
- ♥ Rahm steif schlagen. 3 EL Schlagrahm mit der Caotina Crème Chocolat gut verrühren. Crème fraîche und Puderzucker sorgfältig unter den restlichen Schlagrahm rühren.
- ♥ Rahmmasse, Caotina Crème Chocolat und das Erdbeerpüree abwechselungsweise in die Portionenförmchen füllen, dabei die Massen mit einem Holzspiesschen marmorieren. Förmchen zugedeckt etwa 4 Std. gefrieren.
- ♥ Die Förmchen vor dem Servieren etwa 15 Min. in den Kühlschrank stellen, mit Pfefferminzblättchen verzieren.



GLACE À LA FRAISE ET Caotina® CRÈME CHOCOLAT



Quantité
4 bâtonnets glacés /
4 ramequins d'env. 1½ – 2 dl chacun



Préparation
plus de 60 minutes

IL TE FAUT ...

130 g de fraises coupées en morceaux
1 cs de sucre glace
1 cs de jus de citron
1¼ dl de crème entière
50 g Caotina Crème Chocolat
75 g de crème fraîche
2 cs de sucre glace
Quelques feuilles de menthe pour décorer

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Mixer les fraises, le sucre glace et le jus de citron.
- ♥ Monter la crème en chantilly ferme. Bien mélanger 3 cs de crème fouettée avec Caotina Crème Chocolat. Incorporer la crème fraîche et le sucre glace et mélanger délicatement avec le reste de la crème fouettée.
- ♥ Remplir les ramequins en alternant la préparation à la crème, Caotina Crème Chocolat et la purée de fraises et en dessinant des marbrures avec une brochette en bois. Couvrir et mettre env. 4 h au congélateur.
- ♥ Mettre les ramequins env. 15 min. au réfrigérateur avant de servir, et décorer de feuilles de menthe.