

Beeren-Vanille-Cup



- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Unser Rezept für das Schichtdessert **Beeren-Vanille-Cup** ist wahrlich ein Sommernachtstraum!

Ein fruchtiges Schichtdessert mit Löffelbiskuit und rahmiger Vanillecreme für jeden Tag, wenn es im Sommer leckere, vollreife **Erdbeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren und Himbeeren** in Hülle und Fülle gibt. Im Winter kann man das leckere Beeren-Schichtdessert natürlich auch zaubern, immerhin gibt es zu jeder Jahreszeit Tiefkühl-Früchte.

Bei GekonntGekocht finden Sie vielseitige, tolle Dessertrezepte für jeden Anlass- leckere Creme und Mousse-Ideen, cremige Eisparfaits für heiße Tage und tolle Menüs, verführerische Sabayonen, Sorbets und vieles mehr!

Zutaten

- 150 g Löffelbiskuits, grob zerbröselt
- 250 g gemischte Beeren, gewaschen
- Mark von 2 Vanilleschoten oder 2 Tütchen Vanillezucker
- 60 g Zucker
- 500 ml Milch
- 100 ml geschlagene Sahne
- 3 El Speisestärke
- 2 Eigelbe
- 1 kleine Prise Salz
- Pfefferminz Blättchen für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Das Vanillemark, samt Schote zur Milch geben, aufkochen, etwas ausziehen lassen, die Schoten wieder entfernen. Die Eigelbe, Stärke und Zucker verrühren und die Milch dazu geben. Bei kleiner Hitze, unter Rühren bis kurz vor den Siedepunkt bringen, (Aber nicht kochen lassen) bis die Creme eindickt. Zurück ziehen, abkühlen lassen und die geschlagene Sahne unter heben.

Schritt2

Die Hälfte der gebröselten Löffelbiskuits als erste Schicht in schöne, hohe Gläser oder Kelche schichten und die Hälfte des Beeren Mix verteilen. Darüber die Hälfte der Cremegheben, den Vorgang wiederholen. Mit einigen Beeren abschließen, ca. 1 Stunde kalt stellen. Mit Minzblättchen garniert servieren.

Beeren-Vanille-Cup: Leckere Schichtdesserts

Schichtdesserts passen besonders zu hochwertigen und festlichen Menüs. Die Kunst in einem sterneverdächtigen Menü liegt nicht nur (natürlich in erster Linie) in dem Geschmack, sondern auch in der Optik.

Alle Komponenten sollten auch fürs Auge ein toller Hingucker sein. Schichtdesserts eignen sich wunderbar für die Nachspeise, weil das optische Gelingen hier garantiert ist. Hier ein paar tolle Ideen für himmlisch-leckere Schichtdesserts, die auch optisch viel hermachen:

- Schwarzwälder Kirschbecher - Schönes Abschlussdessert eines Menüs, macht optisch viel her!
- Frische Mangos mit Schokoladen- und Vanillemousse im Kelch - sorgt für karibisches Flair, sehr sommerlich!
- Eierlikör-Schicht-Dessert mit Cidre Äpfeln - Mindestens einmal im Jahr sollte es doch ein leckeres Eierlikör-Dessert sein!

Rezeptart: Cremes / Mousse, Desserts, Schnelle Rezepte, Vegetarisch **Tags:** leicht und lecker, schichtdessert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)595
- KH (g)91
- Fett (g)19
- Eiweiß (g)11
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/beerens-vanille-cup/>