



## Sommerlicher Schoko-Erdbeer-Becher

Mit freundlicher Genehmigung des Topp-Verlages dürfen wir Ihnen hier ein tolles Rezept für einen sommerlichen Schoko-Erdbeer-Becher mit Erdbeer-Minz-Sugo vorstellen.

### Zutaten:

#### Für den Erdbeer-Minz-Sugo

- 500 g Erdbeeren
- 3 EL Zucker
- 2 cl Erdbeerlikör
- 5 Minzeblätter



#### Für das Erdbeermousse

- ½ Portion Erdbeer-Minz-Sugo
- 1 Blatt Gelatine

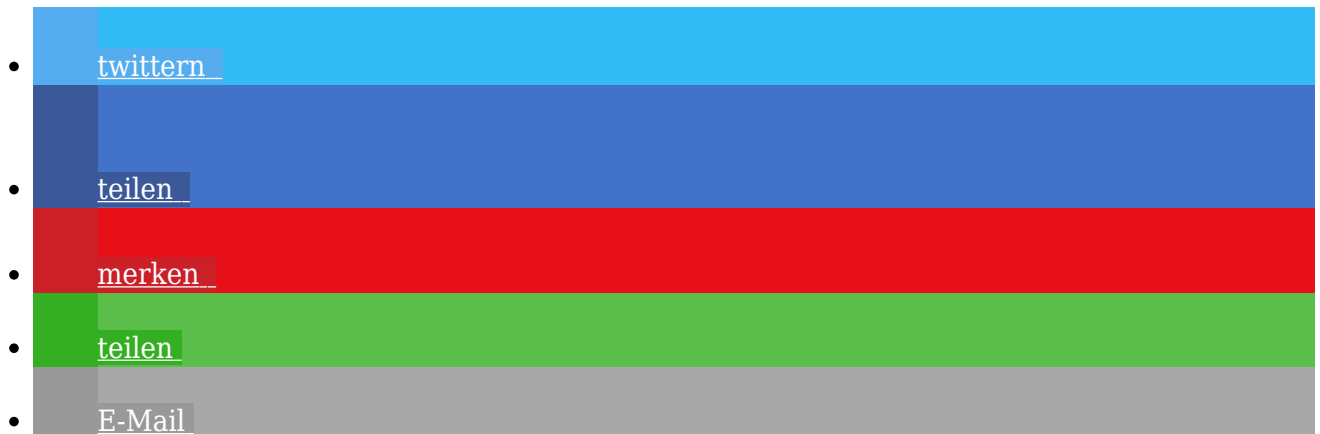
- 150 g Sahne
- 2 EL Zucker

### Außerdem

- 8 bzw. 16 mit Schokolade ausgepinselte Cookie Cups aus Schokoladen-Cookie-Teig
- Mini-Marshmallows zum Garnieren

### Zubereitung:

1. Für den Erdbeer-Minz-Sugo die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Zucker, Erdbeerlikör und die Erdbeerstücke in einem geeigneten Topf zugedeckt bei schwacher Hitze 5-10 Minuten köcheln lassen.
2. Für die Mousse die Hälfte des Erdbeer-Sugos abnehmen und pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen.
3. Die Minzeblätter waschen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden und in den verbliebenen Sugo rühren. Diesen kalt stellen.
4. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Anschließend in einem kleinen Topf mit etwa 1 EL Erdbeerpüree erhitzen (nicht kochen lassen!) und schmelzen. Das Ganze unter das restliche Erdbeerpüree rühren.
5. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und das Erdbeer-Gelatine-Püree mit einem Gummispatel unter die steife Sahne heben. Für mindestens 1 Stunde kühlen.
6. Den übrigen Erdbeer-Minz-Sugo auf die Cookie Cups verteilen und die Erdbeermousse darauf spritzen oder löffeln. Nach Belieben mit Mini-Marshmallows und Minzeblättchen garnieren.



Link zum Beitrag:

<https://www.knauber-freizeit.de/ideen/rezept-cookiecup-erdbeer-minze/>