

Frische Erdbeer-Sahnecreme

Sahnecreme mit Erdbeeren ist ein köstliches und erfrischendes Dessert, das die Zartheit der süßen Sahne mit dem erfrischenden Geschmack frischer Erdbeeren kombiniert. Gleichzeitig ist es eine ausgezeichnete Füllung, die Ihren Torten und Biskuitrollen einen köstlichen Geschmack und eine feine Textur verleiht. Die Kombination aus süßer Sahne und frischen Erdbeeren ergibt eine erfrischende und cremige Füllung, die jedes süße Dessert perfekt ergänzt. Dieses einfache, aber hervorragende Rezept eignet sich ideal für Sommertage oder als Abschluss eines festlichen Menüs. Es ist einfach zuzubereiten und wird garantiert jeden ansprechen, der frische, fruchtige Füllungen liebt.



Zutaten:

- 350 g Erdbeeren
- 400 g Sahne
- 50 g Puderzucker
- 2 Pck. Sahnesteif
- 1 Pck. Vanillezucker



Zubereitung

Wir putzen die Erdbeeren und schneiden sie in feine Stücke. 150 g davon pürieren wir fein. Wir steif schlagen die kalte Sahne mit Zucker und Vanillezucker. Kurz vor Ende das Sahnesteif und um Ende die pürierten Erdbeeren zufügen und noch einmal gut durchmischen. Zum Schluss die klein geschnittenen Erdbeerstücke unterheben und die Erdbeersahne kalt stellen.

[Mehr zum Thema Erdbeerpüree lesen Sie auf www.PatriciaBereni.com:](http://www.PatriciaBereni.com)

Erdbeerpüree

Die Creme kann in Desserts im Glas, als Füllung für Torten oder in Rouladen verwendet werden. Es eignet sich hervorragend gekühlt zum sofortigen Verzehr, ist jedoch NICHT zum EINFRIEREN geeignet! Warum?



Weil:

Bei dieser Art Erdbeer-Sahne-Creme (Schlagsahne + Sahnesteif + frische Erdbeeren + Zucker) liegt das Problem in den frischen Erdbeeren:

- Frische Erdbeeren geben nach dem Einfrieren und Auftauen viel Saft ab → die Creme kann dadurch gerinnen, wässrig werden und ihre luftige Struktur verlieren.
- Schlagsahne mit Sahnesteif trägt das Einfrieren zwar besser als reine Schlagsahne, kann aber nach dem Auftauen dennoch ihre Textur leicht verändern.

👉 **Fazit:** Es wird nicht empfohlen, fertige Creme mit frischen Erdbeeren einzufrieren, da die Erdbeeren nach dem Auftauen weich und wässrig werden und die Creme an Aussehen und Geschmack verliert.

✅ **Wenn Sie die Creme im Voraus zubereiten und einfrieren möchten, haben Sie zwei Möglichkeiten:**

1. Nur die aufgeschlagene Sahne mit Sahnesteif und Zucker einfrieren – nach dem Auftauen kurz nachschlagen und die frischen Erdbeeren erst kurz vor dem Servieren hinzufügen.
2. Statt frischer Erdbeeren ein Erdbeerpüree verwenden, das mit etwas Zucker aufgekocht (oder mit Gelatine/Agar-Agar gebunden) wurde. Dieses Püree verliert beim Auftauen deutlich weniger Wasser und die Creme bleibt stabiler.

[Die GEFRIERFÄHIGE VARIANTE mit Mascarpone und Erdbeerpüree finden Sie in www.PatriciaBereni.com:](http://www.PatriciaBereni.com)

Erdbeer-Sahnecreme mit Erdbeerpüree und Mascarpone