

# Erdbeer-Bavarois

## Zutaten:

9 Blatt	Gelatine
100 g	Zucker
5	Eigelbe
1 Prise	Salz
1 kg	Erdbeeren
Schale	einer unbehandelten Limette
2 – 3 EL	Limettensaft
4 EL	Orangenlikör
¼ l	Sahne

## Zubereitung:

9 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 g Zucker mit 1/8 l Wasser zu Sirup kochen.

5 Eigelbe mit heißem Sirup vermischen und zu einer weißlichen Creme aufschlagen, 1 Prise Salz unterrühren.

1 kg Erdbeeren pürieren, Schale einer unbehandelten Limette, 2 - 3 Esslöffel Limettensaft und 4 Esslöffel Orangenlikör unterrühren.

Einen kleinen Teil davon kalt stellen für später zum Servieren\*). Restliches Erdbeerpüree mit aufgelöster Gelatine zur Eiermasse geben. Circa 30 Minuten kalt stellen.

¼ l Sahne steif schlagen, unter die gelierende Masse ziehen und kalt stellen. Mit Erdbeerpüree\*), abgeschmeckt mit Limettensaft, Orangenlikör und etwas Zucker, servieren.

Diese Erdbeer-Bavarois kann man auch als Tortenfüllung verwenden.