

## Erdbeer - Eis - Gugelhupf

Kategorien: Dessert, Gugelhupf, Eis

Zutaten für: 12 Portionen

1 1/2	kg	Erdbeeren
4	Essl.	Puderzucker
250	Gramm	Mascarpone
350	Gramm	Sahne-Dickmilch
6	Essl.	Zucker
400	Gramm	Sahne
1		Unbehandelte Orange; Schale davon
50	Gramm	Pistazien Zitronenmelisse-Blaettchen

### Anleitung:

Von den Erdbeeren einen Teil (600g) waschen, trockentupfen. Stielansätze entfernen. Früchte puerieren, durch ein Haarsieb streichen. Mit Puderzucker verrühren. Mascarpone mit Dickmilch und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. Mit Orangenschale unter die Mascarpone-Masse ziehen. Mascarpone-Masse und Erdbeermark abwechselnd in eine Gugelhupf-Form (2,5l Inhalt) einfüllen. Masse mit einer Gabel durchziehen, so dass eine Marmorierung entsteht. Gugelhupf über Nacht gefrieren. Zum Servieren den Rand mit einem Messer ablösen. Einen Teller auf die Form legen, Form samt Teller umdrehen. Bei Zimmertemperatur 1/2 - 3/4 Stunde antauen lassen. Gugelhupf aus der Form stürzen. In den Gefrierer stellen, damit die äußere Schicht wieder fest wird. Restliche Erdbeeren waschen, putzen, vierteln. Eis in Scheiben teilen. Mit Früchten auf Tellern anrichten. Mit Pistazien und Krauterblättern dekorieren.