

## Holunder-Erdbeer-Dessert

Zutaten für 4 Personen

### Holunder-Espuma

1,5 Bl. Gelatine  
100 g Milch  
150 g Sahne  
100 g Holundersirup  
125 g Champagner

### Erdbeer-Sorbet

400 g Erdbeeren  
120 g Zucker  
200 g Wasser  
10 g Zitronensaft

### Erdbeersauce

200 g Erdbeeren  
20 g Zucker  
5 g Zitronensaft

### Streusel

110 g Butter  
75 g Puderzucker  
1 Vollei  
60 g Mandelgries  
200 g Mehl

### Zubereitung

**Holunder-Espuma** Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Alle restlichen Zutaten einmal aufkochen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der heißen Flüssigkeit auflösen. In einen Sahne-Bläser füllen, mit zwei Kapseln versetzen und einige Stunden kühl stellen. Vor dem Gebrauch kräftig schütteln.

**Erdbeer-Sorbet** Zucker und Wasser aufkochen, die Erdbeeren zugeben, gut mixen. Den Zitronensaft beifügen und die Masse in die Eismaschine geben.

**Erdbeersauce** Die Erdbeeren zusammen mit dem Zucker aufkochen, auskühlen lassen und den Zitronensaft beifügen. Alles gut mixen.

**Streusel** Alle Zutaten mischen und bis zur Streusel-Konsistenz weiterverarbeiten. Im Backofen bei 160°C ca. 15 min goldgelb backen.

Alle Komponenten auf einem Teller dekorativ anrichten.

Garnituren: Limonenkresse oder Minzblätter

