

# Erdbeer-Trompe-L'Oeil aus Picandou

## Informations

Personen : 1  
Zubereitung : 30 min.



## Zutaten

### Für 6 Erdbeeren

- 100 g Picandou
- 10 g Pistazien
- 2 frische Erdbeeren
- 2 Tropfen ätherisches Öl von eisiger Minze
- 1 Samtrot Spray (für Patisserie)

## Zubereitungsschritte

### ? Zeit im Gefrierschrank: 2 Stunden

1. In einer Erdbeerform aus Silikon, drücken Sie mit einer kleinen Spachtel etwas Picandou hinein, wobei Sie in der Mitte ein Loch lassen.
2. In einer Schüssel den restlichen Picandou mit dem ätherischen Öl der eisigen Minze würzen.



3. Fügen Sie die zuvor zerkleinerten Pistazien und die in kleine Würfel geschnittenen frischen Erdbeeren hinzu, wobei Sie darauf achten, die Stiele zu bewahren.
4. Füllen Sie die Formen mit dem gewürzten Picandou auf.
5. Schließen Sie die Form und stellen Sie sie für **2 Stunden ins Gefrierfach.**?
6. Entformen Sie und besprühen Sie die Erdbeeren mit dem samtrotten Spray. Stellen Sie auf ihrer Basis den Stiel einer frischen Erdbeere.
7. Vor dem Verzehr auf Zimmertemperatur zurückgehen lassen.