Himbeer-Wolke

Das Rezept von der Himbeer-Wolke ist ein köstliches und erfrischendes Dessert, dass durch das Verwenden von verschiedensten Früchten sehr variable sein kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,2 h



Zutaten

10 Stk.	Biskotten (evtl. mehr)
200 g	Griechischer Joghurt
200 g	Mascarpone
200 g	Schlagobers
1 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
0.5 EL	Staubzucker (gesiebt)
300 g	gefrorene Himbeeren
Nach Belieben	Kokosette

Zubereitung

1. Für die **Himbeer-Wolke** die Biskotten in einer Form (ca.23x15cm) auslegen.

2. Danach den Joghurt, mit der Mascarpone, dem Zucker und dem Vanillezucker gründlich verrühren.

3. Dann das Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben.

4. Nun ca. die Hälfte der Creme auf die Biskotten geben und glattstreichen.

5. Jetzt die gefrorenen Himbeeren darauf verteilen und mit dem Staubzucker bestäuben.

6. Anschließend die restliche Creme auf den Himbeeren verteilen und mit Kokosette bestreuen. Die Form sollte nun im Kühlschrank ca. 5-6 Stunden durchziehen.

Tipp

Wer möchte, kann die Himbeer-Wolke vor dem Servieren noch zusätzlich mit etwas Kokoslikör ,oder Kokos-Sirup beträufeln.