Himbeer-Baiser-Creme

Das Rezept für die Himbeer-Baiser-Creme schmeckt fruchtig und cremig zugleich. Ein Dessert das die ganze Familie begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

Für die Creme

260 g	Himbeeren (tiefgekühlt)
50 g	Zucker
1 Packung	Sahnesteif
400 g	Topfen (40%)
100 ml	Schlagobers

Für das Baiser

2 Stk.	Eiweiße
1 Prise	Salz
75 g	Zucker

Zubereitung

1. Für die **Himbeer-Baiser-Creme** die Himbeeren in einem Sieb auftauen lassen und anschließend mit dem Zucker und dem Sahnesteif vermengen.

2. Dann den Topfen unterrühren.

3. Als nächstes das Schlagobers steifschlagen und unter die Creme heben. Die Masse in eine Schüssel geben und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

4. Nun die Eiweiße mit dem Salz zu steifen Schnee schlagen und dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. So lange schlagen bis der Zucker aufgelöst ist und die Masse glänzt.

5. Diese nun dekorativ auf der Creme verteilen, am besten mit einem Spritzbeutel.

6. Vor dem Servieren die Baiser-Creme noch mit einem Küchengasbrenner abflämmen, oder im Backofen bei hoher Hitze ganz kurz unter den Grill stellen.

Tipp

Die Himbeer-Baiser-Creme vor dem Servieren evtl. noch mit frischen Himbeeren dekorieren.