

Himbeer Creme Dessert

Das Rezept für das Himbeer Creme Dessert ist ein köstlicher Nachtisch für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

500 g	Himbeeren
70 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Zitronensaft
3 Blätter	Gelatine
100 g	Magertopfen
200 g	Schlagobers
50 g	Schokolade weiß

Zubereitung

1. Für das **Himbeer Creme Dessert** die Himbeeren waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft mit einem Mixstab pürieren. Um die Kerne zu entfernen, danach durch ein Sieb streichen. Zirka sechs Teelöffel Himbeerpüree für die Dekoration zur Seite stellen.
2. Die Gelatine nach Packungsanleitung in Wasser einweichen. Zirka 5 Esslöffel vom Himbeerpüree in einem Topf aufkochen, ausgedrückte Gelatine hinzugeben und auflösen. Zur restlichen Masse geben und verrühren.
3. Den Magertopfen zugeben und einrühren. Das Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben.
4. Das Himbeer Creme Dessert in vorbereitete Gläser füllen. Je ein Glas mit einem Teelöffel Himbeerpüree dekorieren. Für zirka 45 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

5. Dekorativ vor dem Servieren mit weiße Schokoraspeln garnieren.

Tipp