

# Himbeer-Schicht-Dessert

Mit dem cremigen Himbeer-Schicht-Dessert kannst du deine Freunde und Gäste verwöhnen. Ein einfaches aber raffiniertes Rezept.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,5 h



## Zutaten

10 Stk.	<a href="#">Biskotten</a>
200 ml	Apfelsaft
25 ml	Likör 43
300 ml	Milch
80 g	<a href="#">Zucker</a>
60 g	Vanillepudding
1 Stk.	Vanilleschote
200 ml	Milch
60 g	<a href="#">Butter</a>
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
10 g	Sahnesteif
300 g	<a href="#">Himbeeren</a>
20 g	<a href="#">Vanillezucker</a>
10 g	Gelatine

## Zubereitung

1. Den Boden einer Auflaufform mit Biskotten belegen. Apfelsaft mit Likör vermischen und über die Biskotten gießen.
2. 300 ml Milch und Zucker in einen Topf geben. Das Puddingpulver und das augekratzte Mark einer Vanilleschote zugeben und mit einem Schneebesen auflösen.
3. Jetzt die restliche Milch und Butter zugeben, unter rühren aufkochen lassen.

4. Etwas abkühlen lassen und in der Form verteilen.
5. Das Schlagobers in eine Schüssel leeren, Sahnesteil hinzugeben und steif schlagen. Über die Creme verteilen.
6. Die Himbeeren mit Vanillezucker aufkochen und durch ein Sieb passieren. Die Gelatine zu den Himbeersauce geben und vermengen. Die abgekühlte Sauce über das Dessert gießen.
7. Das Himbeer-Schicht-Dessert im Kühlschrank zirka 3 Stunden kalt stellen.

## Tipp

Sollten Kinder mitessen, kann man den Likör 43 selbstverständlich weglassen.