

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.	Biskotten
200 ml	Apfelsaft
25 ml	Likör 43
300 ml	Milch
80 g	Zucker
60 g	Vanillepudding
1 Stk.	Vanilleschote
200 ml	Milch
60 g	Butter
250 ml	Schlagobers
10 g	Sahnesteif
300 g	Himbeeren
20 g	Vanillezucker
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 ausgekratzte 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, Sahnesteif 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.