

Himbeermus-Schichtdessert

Das Himbeermus-Schichtdessert mit köstlicher Creme und zerkleinerten Keksen gelingt mit unserer Schritt-für-Schritt-Anleitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,5 h



Zutaten

für das Himbeermus

300 g	Himbeeren
20 g	Zucker
100 ml	Erdbeersaft
3 EL	Maisstärke
50 ml	Erdbeersaft
15 Stk.	Karamell-Kekse

für die Creme

250 g	Sauerrahm
250 g	Schlagobers
250 g	QimiQ
3 EL	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker

Für die Dekoration

Nach Belieben	Himbeeren
---------------	---------------------------

Zubereitung

1. Für das **Himbeermus-Schichtdessert** die gewaschenen und abgetropften Himbeeren mit Zucker und Erdbeersaft in einem Topf aufkochen und zirka 10 Minuten köcheln lassen.
2. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten, dafür das Schlagobers steif schlagen. Das Qimiq in einer Schüssel glatt rühren, Sauerrahm, Staubzucker und Vanillezucker zugeben und gut vermengen. Das steife Obers unterheben.
3. Die Maisstärke mit Erdbeersaft verrühren und in die Himbeeren einrühren. Kurz aufkochen lassen. Jetzt abwechselnd das Himbeermus, zerkleinerte Kekse und Creme in Gläser schichten. Nach Belieben mit einigen Himbeeren dekorieren. In den Kühlschrank stellen und für zirka 3 Stunden durchkühlen lassen.

Tipp