

Himbeertraum-Dessert

Das Rezept für das Himbeertraum-Dessert mit frischen Himbeeren und köstlicher Creme ist ein genialer Nachtisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

400 g	Himbeeren
1 TL	Zucker
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft
350 g	Friskäse
150 g	Naturjoghurt
200 g	Schlagobers (Schlagsahne)
60 g	Zucker
0.5 TL	Vanillepulver

Zubereitung

1. Für das **Himbeertraum-Dessert** die frischen Himbeeren waschen und trocken tupfen. Einen Teelöffel Zucker und einen Spritzer Zitronensaft zugeben und vermengen. Das Schlagobers steif schlagen. In einer weiteren Schüssel den Friskäse mit Naturjoghurt, Zucker und Vanillepulver verrühren. Das steife Schlagobers unterheben und verrühren.
2. Jetzt die Creme und die Himbeeren dekorativ in Gläser schichten. Fertig ist das einfache aber köstliche Himbeertraum-Dessert im Glas.

Tipp

Das Himbeertraum-Dessert noch zusätzlich mit Mandelsplitter oder Schokostreusel und Minze-Blätter dekorieren.