Himbeertraum mit weißer Schokolade

Der Himbeertraum mit weißer Schokolade ist eine leckere Nachspeise. Das Rezept mit Anleitung findest du hier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

250 g	Magertopfen
250 g	Mascarpone
200 ml	Schlagobers
100 g	Weiße Schokolade
80 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Himbeeren (frisch oder TK)
1 TL	Zucker
	Weiße Schokolade (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Der **Himbeertraum mit weißer Schokolade** im Glas ist rasch zubereitet. Dazu den Magertopfen, Mascarpone, Vanillezucker und Zucker in eine Schüssel geben. Die weiße Schokolade grob zerhacken und über einem Wasserbad schmelzen. Zugeben und zu einer cremigen Masse rühren. Das Schlagobers steif schlagen und unterheben.

2. Die Himbeeren und Zucker mit einem Mixstab fein pürieren.

3. Jetzt die Creme und Himbeerpüree abwechselnd in Dessert-Gläser schichten. Bis zum Verzehr im Kühlschrank durchziehen lassen. Den Himbeertraum vor dem Servieren noch mit geraspelter weißer Schokolade garnieren.

Tipp