

# Luftige Himbeercreme

Das Rezept von der luftigen Himbeercreme zergeht auf der Zunge und schmeckt dabei leicht-fruchtig. Ein einfaches Dessert, das zu vielen Gelegenheiten passt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

150 g	<a href="#">Himbeeren</a> (Frisch oder TK)
1 TL	<a href="#">Zucker</a> (optional)
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 TL	Sahnesteif (gehäuft)
100 ml	gezuckerte Kondensmilch
300 g	Griechischer Joghurt
2 TL	<a href="#">Zucker</a>

## Zubereitung

1. Für die **Luftige Himbeercreme** die Himbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. TK-Himbeeren sollten über einem Sieb auftauen und ebenfalls gut abtropfen. Wer möchte kann die TK-Himbeeren zusätzlich mit einem Teelöffel Zucker süßen.
2. Nun die Himbeeren in eine Schüssel geben und entweder mit dem Mixer zerkleinern oder wer es feiner mag, mit einem Pürierstab pürieren.
3. Dann den Zucker, den griechischen Joghurt und die gezuckerte Kondensmilch unterrühren.
4. Jetzt das Schlagobers steif schlagen und dabei das Sahnesteif einrieseln lassen.

5. Danach das Schlagobers unter die Himbeercreme heben.
6. Letztendlich die Creme gleichmäßig auf 4 Gläser aufteilen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Tipp

Vor dem Servieren die Himbeercreme noch zusätzlich mit ein paar Kokosraspeln, einer Kokos-Praline und einem Blatt Zitronenmelisse dekorieren. Sollte sich am Boden des Glases etwas Flüssigkeit absetzen, empfiehlt es sich die Creme vor dem Verzehr einmal gründlich durchzurühren.