



GEFRORENE HIMBEER-SCHLAGOBERS-DESSERTS



6 Portionen

ZUTATEN

300 ml Schlagobers
200 ml Crème Fraîche
1 Zitrone
1 TL Vanillemark
50 g Kondensmilch
150 g Himbeeren
150 g Kekse, idealerweise
Zitronen Shortbread
40 g geschmolzene Butter

Für die Coulis:

150 gr Himbeeren
2 EL Wasser
1 TL Streuzucker

ZUBEREITUNG

Muffinform für sechs Muffins dünn mit Butter auspinseln und mit Frischhaltefolie auslegen. Kekse oder Zitronen Shortbread in einem Standmixer in feine Krümel zermahlen und mit der geschmolzenen Butter mischen. Mit dieser Mischung den Boden der Muffinformen ebenmäßig bedecken, so dass die Himbeer-Schlagobers-Desserts eine stabile Basis haben. Muffinform zum Abkühlen und Festwerden in den Kühlschrank stellen.

Himbeeren in eine kleine Pfanne geben und mit Wasser und Zucker aufkochen. Nach 5–10 Minuten haben sich die Himbeeren aufgelöst und die Flüssigkeit ist leicht reduziert. Von der Herdplatte nehmen und kurz abkühlen lassen. Himbeeren durch ein engmaschiges Sieb passieren. Himbeer Coulis in den Kühlschrank stellen, damit sie kalt und fest wird.

Schlagobers steif schlagen. Crème fraîche ebenfalls steif schlagen. Kondensmilch und Vanillemark hinzugeben und gut durchrühren. Anschließend den Crème fraîche Mix vorsichtig unter den Schlagobers heben.

Muffinform aus dem Kühlschrank nehmen und die Hälfte der Schlagobersmischung in die sechs Förmchen geben. Mit einem Löffel ganz glatt



GEFRORENE HIMBEER SCHLAGOBERS DESSERTS

ZUBEREITUNG

streichen und darauf achten, dass alle Ecken ausgefüllt sind. Einige Teelöffel Himbeer Coulis in jede Form geben und mit einem Löffel vorsichtig mit dem Schlagobers verrühren, damit sich rot und weiß leicht mischen. Die Hälfte der Himbeeren lose auf dem marmorierten Schlagobers verteilen. Vorgang wiederholen, bis die Schlagobersmischung verbraucht ist.

Am besten über Nacht in den Gefrierschrank stellen. Eine halbe Stunde vor dem Servieren herausnehmen und mit weiteren Himbeeren und der restlichen Coulis garnieren.