



## GEFRORENE HIMBEER-SAHNE-DESSERTS



6 Portionen

### ZUTATEN

300 ml Sahne  
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-Sahne-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.

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

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



## GEFRORENE HIMBEER SAHNE 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 der Sahne verrühren, damit sich rot und weiß leicht mischen. Die Hälfte der Himbeeren lose auf der marmorierten Sahne verteilen. Vorgang wiederholen, bis die Sahnemischung 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.