

ist auf jeden Fall eine Sünde wert

Himbeercreme

für 4 Personen

Zutaten

muß am Vortage zubereitet werden!

250g Schlagsahne, 200g Schmand, 300g gefrorene Himbeeren,
100g brauner Zucker

Zubereitung

1. die Himbeeren in einer flachen Schüssel auftauen
2. die Himbeeren gleichmäßig auf dem Boden der Schüssel verteilen
3. die Schlagsahne steif schlagen
4. den Schmand unter die Schlagsahne ziehen
5. diese Masse nun vorsichtig auf die Himbeeren schichten
6. nun den braunen Zucker gleichmäßig auf der Masse verteilen
7. das ganze zugedeckt im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen
8. die Creme ist damit fertig und kann gegessen werden

Zeitbedarf

30 Minuten

dazu paßt

Espresso

