

HIMBEERSAHNE-CREME

Feine Creme aus Himbeeren mit Sahne.



Zutaten

6 Blatt	Gelatine
300 g	Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
250 ml	Milch
2 EL	Himbeer-Sirup
75 g	Diamant Feinster Zucker
1 EL	Zitronensaft
125 g	Sahne

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Himbeeren waschen und gut abtropfen lassen bzw. auftauen. Einige Beeren zum Verzieren beiseite stellen. Restliche Beeren pürieren und durch ein Sieb streichen.
3. Gelatine gut ausdrücken, mit 3 EL heißer Milch erwärmen und auflösen. Dann restliche Milch, Himbeer-Sirup, Zucker und Zitronensaft zugeben. Beerenmark unterziehen und Creme kalt stellen.
4. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Schlagsahne unterheben.
5. Kleine Silikonförmchen oder Gläser mit kaltem Wasser ausspülen, die Creme hineinfüllen und einige Stunden im Kühlschrank erstarren lassen.
6. Creme mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen, auf einen Teller stürzen und mit den restlichen Beeren verzieren.
7. Tipps: Statt Himbeer-Sirup kann man auch Himbeergeist oder Arrak verwenden. Statt mit Himbeeren kann die Creme auch mit Heidelbeeren zubereitet werden.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.