

Beerencreme mit Frischkäse

Zutaten:

250 g Himbeeren
400 g Waldbeeren (oder Johannisbeeren)
20 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
300 g Frischkäse (Doppelrahm)
400 g Schlagsahne
50 g Zucker
2 EL Zitronensaft
2 EL Cognac



Zubereitung:

- Himbeeren zusammen mit dem Gelatinepulver pürieren.
- Püree, Frischkäse, Cognac und Zitronensaft verrühren.
- Sahne mit dem Zucker steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Creme heben.
- Waldbeeren (Johannisbeeren) vorsichtig unterrühren.
- Auf 4 oder 5 Dessertschälchen verteilen.
- Creme mindestens 3 Stunden kalt stellen.
- Mit ein paar Beeren verziert servieren.