

Himbeertraum

Zutaten für 10 - 12 Personen:

500 g Sahnequark
500 g Naturjoghurt
1000 g Schlagsahne
50 g Zucker
200 g brauner Rohrzucker
200 g Baiser
1 kg Himbeeren (TK)



Zubereitung:

- Baiser in kleine Stücke zerbröseln.
- Joghurt und Quark mit dem weißen Zucker verrühren.
- Sahne sehr steif schlagen.
- Steife Sahne unter den Joghurt-Quark heben.
- Baiserbrösel in eine große Schüssel geben.
- Tiefgekühlte Himbeeren auf die Brösel verteilen.
- Creme auf die Himbeeren streichen.
- Rohrzucker gleichmäßig überstreuen.
- Mindestens 10 Stunden im Kühlschrank kühl stellen.
- Himbeeren tauen dabei auf.
- Der Zucker zieht nach unten durch.
- Gekühlt, evtl. mit Himbeeren garniert servieren.