Süßes Rezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Limettencreme mit Himbeeren

Zutaten für 4 - 5 Personen:

375 g Himbeeren
200 g Schlagsahne
2 EL Puderzucker
1 Prise Salz
400 g Buttermilch
5 Limetten
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine

Zubereitung:

- Saft von 4 Limetten auspressen.
- Sahne halb steif schlagen.
- Limettensaft und Buttermilch verrühren.
- Gelatinepulver, 1 EL Zucker und Salz vermischen.
- Mischung unter die Limetten - Buttermilch rühren.
- Sahne gleichmäßig unterheben.
- Creme in 4 - 5 Dessertschälchen füllen.
- Mindestens 4 Stunden kalt stellen.
- Letzte Limette auspressen.
- Etwa 300 g Himbeeren mit Limettensaft und Restzucker pürieren.
- Himbeersoße auf die steife Limettencreme geben.
- Mit restlichen Himbeeren verziert servieren.