

Backen mit Klaus

Der süße Abschluß:

Vanillecreme mit Himbeeren

Zutaten: (Für 10-12 Portionen)

- 250 ml Cremefine, 4 Pck. Vanillezucker, 4 Pck. Sahnesteif,
- 1 kg Vanille-Joghurt, 250g Quark 20%, ca. 400 g TK-Himbeeren,
- Haselnusskrokant & Schokoladenraspel

Zubereitung:

1. Himbeeren antauen lassen. Cremefine mit Sahnesteif u. Vanillezucker steif schlagen.



2. Joghurt, Quark in eine Schüssel geben u. verrühren. Cremefine zugeben u. unterrühren. 350 g Himbeeren unterheben (Rest in einer Schüssel kühl stellen) u. über Nacht kühl stellen.



3. Creme durchrühren, in eine Servierschüssel füllen u. mit Schokoraseln u. Krokant bestreuen. Mit restl. Himbeeren garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Mit Minze garniert servieren. Lecker!

