

# Brombeercreme

## Zutaten:

300 g Brombeeren  
250 g Mascarpone  
500 g Sahne  
15 ml Amarettolikör  
3 EL Zucker  
10 g Fertiggelatine / Sofortgelatine  
2 Eiweiß

## Zubereitung:

- Brombeeren mit Zucker und Likör pürieren
- Mascarpone unter das Likörpüree rühren.
- Eiweiß steif schlagen.
- Sahne steif schlagen.
- Dabei das Gelatinepulver einrieseln lassen.
- Steife Sahne unter die Brombeercreme heben.
- Eischnee ebenfalls unterheben.
- Mindestens 2 Stunden kühl stellen.
- Mit Brombeeren verziert servieren.