

# 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 untermischen.
- Auf 4 oder 5 Dessertschälchen verteilen.
- Creme mindestens 3 Stunden kalt stellen.
- Mit ein paar Beeren verziert servieren.