

Himbeer - Creme

Zutaten:

300 g Himbeeren
400 g Dickmilch
Saft von einer Zitrone
100 g Zucker
1 Prise Salz
2 EL Sherry
30 g Fertiggelatine/Sofortgelatine

Zubereitung:

- Die Himbeeren pürieren.
- Zucker, Salz und Gelatinepulver vermischen.
- Gelatinemischung unter die Himbeeren rühren.
- Himbeerpüree in einem Topf erhitzen (nicht kochen!!).
- Dickmilch, Sherry und Zitronensaft unterrühren.
- Die Creme in Dessertschälchen füllen.
- Mindestens vier Stunden kalt stellen.
- Mit Himbeeren garniert servieren.