

Brombeer - Schokoladen - Creme

Zutaten für 6 Portionen:

150 g weiße Schokolade
350 g Brombeeren
400 g Schlagsahne
100 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
Schokoflocken



Zubereitung:

- Schokolade fein reiben.
- Zucker, Gelatinepulver und Vanillezucker vermischen.
- Brombeeren mit einem Esslöffel der Mischung pürieren.
- Sahne mit der Restmischung steif schlagen.
- Schokolade, Brombeeren unter die Sahne rühren.
- Sahnecreme in 6 Dessertgläser füllen.
- Creme mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- Mit Schokoflocken garniert servieren.