

Waldbeer - Creme

Zutaten für 5 - 6 Personen:

400 g Waldbeeren
400 g Himbeeren
500 ml Buttermilch
200 g Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Honig
1 EL Zitronensaft
20 g Fertiggelatine / Sofortgelatine

Zubereitung:

- Beide Beerensorten mit etwas Milch pürieren.
- Restmilch, Gelatinepulver, Honig und Zitronensaft unterrühren.
- Beerenpüree kalt stellen.
- Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.
- Steife Sahne unter das angelierte Püree heben.
- Creme in Gläser (z.B. Whiskygläser) füllen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Mit Beeren garniert servieren.