

Brombeercrème

Zutaten:

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



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 Brombeercrème heben.
- Eischnee ebenfalls unterheben.
- Mindestens 2 Stunden kühl stellen.
- Mit Brombeeren verziert servieren.