

## 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.