

## Himbeer - Sahne - Creme

### Zutaten für 6 Personen:

300 g Himbeeren (tiefgekühlt)  
400 g Naturjoghurt  
400 g Schlagsahne  
2 Päckchen Sahnesteif  
150 g brauner Rohrzucker



### Zubereitung:

- Sahne mit Sahnesteif sehr steif schlagen.
- Joghurt cremig rühren.
- Cremigen Joghurt unter die Sahne heben.
- Gefrorene Himbeeren auf 6 Whiskygläser verteilen.
- Sahnecreme auf die Himbeeren geben.
- Rohrzucker gleichmäßig über die Creme streuen.
- Mindestens 10 Stunden im Kühlschrank kühl stellen.
- Himbeeren tauen dabei auf.
- Gekühlt, evtl. mit Himbeeren garniert servieren.