



April 2022

Anzahl: 16 Personen



Rezeptgruppe: Dessert

Himbeercreme

Zutaten

16 Personen

2 kg Himbeeren
6 Esslöffel Zitronensaft
200g Zucker
700g Rahmquark
6dl Rahm

Zubereitung

1. 1/3 der Himbeeren sowie 2 weitere, schöne Himbeeren pro Person für die Garnitur beiseitelegen. Die restlichen Himbeeren mit dem Zitronensaft in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Dann das Püree durch ein Sieb in eine mittlere Schüssel passieren, um die Kerne zu entfernen.
2. Zucker und Rahmquark beifügen und alles zu einer glatten Creme rühren.
3. Den Rahm in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen (oder Pamix) steif schlagen. Unter die Himbeercreme ziehen. Dann das beiseitegestellte Drittel Beeren mit dem Gummispachtel sorgfältig unterheben. Kühl stellen.
4. Vor dem Servieren die Himbeercreme in Gläsern anrichten und jeweils mit 2 Himbeeren garnieren.