

Schmandcreme mit Himbeeren

Dessert » Himbeer-Dessert

Zutaten (12-15 Personen)

- » 500g Himbeeren
- » 750g Schmand
- » 150g Zucker
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 300g Sahnejogurt
- » 6 EL Zitronensaft
- » 400g Schlagsahne
- » Kiwi(s)
- » Minze

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Himbeeren auftauen lassen. Schmand, 100g Zucker und 1Pk. Vanillinzucker cremig schlagen. Joghurt und 5EL Zitronensaft unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die Schmandcreme heben. In eine große Schüssel füllen. Ca. 30min kalt stellen.

2. Himbeeren durch ein Sieb streichen. Das Himbeermark, 50g Zucker, 1EL Zitronensaft und 1Pk. Vanillinzucker verrühren. Dann gleichmäßig auf der Creme verteilen. Mit Kiwischeiben und Minze verzieren.

Nährwerte: 280kcal/E3g/F21g/KH18g pro Portion

angelegt am: 01.05.2004

Rezept-Nr: 1088

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke