AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	Sommer	Schweiz

HIMBEERISU

Rezept und Foto: Gaby Schelbert, 20. 10. 2018

KURZ VORGESTELLT

Dieses Dessert schmeckt auch herrlich mit kleingeschnittenen Zwetschgen! Wunderbar zur Sommerzeit. Das Lieblingsrezept von Gaby Schelbert. (+4 Std. kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

180 g	Crème fraîche	2 dl	Rahm
2 EL	Zucker	2 EL	Puderzucker
4	Zitronen, Bio	150 g	Löffelbiskuits
1 dl	Zitronensaft	250 g	Himbeeren

ZUBEREITUNG

1. Zitronencrème: Crème fraiche und Zucker gut verrühren, Zitronensirup, Zitronenschale abreiben und -saft beigeben, gut rühren, Schlagrahm steif schlagen und sorgfältig darunter ziehen.
2. Sirup: Zitronen auspressen, Saft und Puderzucker verrühren.
3. Einfüllen: Die Hälfte der Biskuits mit der gezuckerten Seite nach unten in die Form legen, mit der Hälfte des Sirups beträufeln. 2/3 der Himbeeren darauf verteilen, restliche Beeren zugedeckt kühl stellen. Die Hälfte der Crème auf den Himbeeren in der Form verteilen. Die restlichen Biskuits darauf legen, mit dem restlichen Sirup beträufeln und mit der restlichen Crème bedecken, glatt streichen. Zugedeckt mindestens 4 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren mit den restlichen Himbeeren verzieren.