



Photo by wirestock - Freepik.com

Himbeer-Dessert



Zutaten

150 g Baiser
500 g TK-Himbeeren,
noch gefroren
2 Becher Sahne
500 g Joghurt

In einem Gefrierbeutel das Baiser zerkleinern, das geht gut mit einem Nudelholz. Es darf auch ruhig ein bisschen ungleichmäßig sein, der Staub süßt die Masse, die größeren Stücke sind beim Essen schön knusprig.

In einer großen Schüssel die Sahne schlagen, allerdings nicht zu steif und anschließend den Joghurt dazugeben und verrühren. Als nächstes kommt das Baiser hinzu und zuletzt werden die Himbeeren untergehoben.

Das Ganze kommt für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank.

Optional können die einzelnen Zutaten - Joghurtsahne, Himbeeren und Baiser - in Gläser geschichtet und z.B. mit geriebener weißer Schokolade verziert werden. (Ich persönlich bin dafür allerdings zu faul).

Denise Flehmig
Projektleiterin cpX.Energy