

Himbeertraum mit Baiser – ein unglaublich schnelles und leckeres Dessert



Zubereitung: 5 min

Zutaten für 2 Portionen:

150 g Himbeeren, tiefgekühlt oder frisch
150 g Sahne
1 Pck. Sahnesteif
1 Prise gem. Vanille
1 Pck. Vanillezucker
1 Spritzer Zitronensaft
40 bis 50 g Meringue/Baiser
eine Handvoll Raspelschokolade

Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät mit Schneebesens

Zubereitung:

Die Sahne auf langsamer Stufe 1 min lang verrühren. Anschließend zusammen mit dem Sahnesteif, der Vanille, dem Vanillezucker und dem Zitronensaft auf hoher Stufe steif schlagen.

Die Baiser/Meringue etwas kleiner schneiden.

Nun geht es bereits ans Schichten: In die Gläser zuerst die Hälfte der Baiserstückchen geben. Danach mit Himbeeren bedecken, die Hälfte der Sahne darüber geben und mit etwas Raspelschokolade bestreuen. Den Vorgang wiederholen. Zum Schluss das Dessert mit Raspelschokolade und Himbeeren dekorieren.

Die Nachspeise bis zum Verzehr mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥