



Himbeertraum

● Zutaten:

| | |
|-----------------|-------------------------|
| 2 Becher | <i>Schmand</i> |
| 2 Becher | <i>Joghurt</i> |
| 200 Gramm | <i>Himbeeren</i> |
| 1 – 2 Esslöffel | <i>Zucker</i> |
| 200 Gramm | <i>weiße Schokolade</i> |
| 125 Gramm | <i>Mandelblättchen</i> |

● Zubereitung:

1. den Schmand und das Joghurt in eine Schüssel geben
2. beides zu einer glatten Creme verrühren
3. die Himbeeren säubern und waschen (tiefgefrorene Himbeeren auftauen)
4. leicht zuckern
5. die weiße Schokolade in einem Simmertopf oder im Wasserbad schmelzen
6. die geschmolzene Schokolade kurz abkühlen lassen
7. eine Pfanne erhitzen und darin die Mandelblättchen anrösten
8. anschließend zu der Schmand - Joghurtcreme geben
9. die Masse gut miteinander verrühren
10. die Himbeeren in Portionsschälchen verteilen
11. darauf die weiße Creme verteilen
12. mit gerösteten Mandelblättchen verzieren
13. vor dem Servieren noch einen Moment kaltstellen