

Weisse Schokoladencreme mit Himbeeren



Pour 4 Personen

Préparation : 25 min

Cuisson : 30 min

Zutaten

4 Gläser von je ca. 4 dl Inhalt

Weisse Schokoladencreme:

- 100 g weisse Schokolade, geschmolzen
- 2 dl Rahm, kalt
- 150 g Quark, glatt gerührt
- wenig Kardamompulver, nach Belieben

Himbeeren:

- 1 dl Wasser
- 3 EL Zucker
- einige Tropfen Zitronensaft
- 1 Zweig Zitronenmelisse
- 250 g Himbeeren
- Zitronenmelisse und Puderzucker zum Garnieren

Zubereitung

Crème: Schokolade mit Rahm und Kardamom verrühren, 30 Minuten kühl stellen. Dann Schokoladenrahm flaumig schlagen, Quark darunterziehen und in die Gläser verteilen. Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Zitronenmelisse beifügen, sirupartig einkochen, abkühlen lassen. Zitronenmelisse entfernen. Himbeeren auf der Crème verteilen, mit Sirup beträufeln, garnieren. Statt Zitronenmelisse Verveine verwenden. Nach Belieben die Himbeeren ohne Sirup auf der Crème verteilen, nur mit Puderzucker bestäuben und garnieren.

Copyright www.swissmilk.ch