

Weisse Schokoladencreme mit Himbeeren



Pour 4 Gläser von ca. 4 dl

Préparation : 25 min

Cuisson : 30 min

Zutaten

Weisse Schokoladencreme

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

Sirup

- 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 Min kühl stellen.

Dann Schokoladenrahm flaumig schlagen, Quark darunterziehen und in die Gläser verteilen.

Sirup

Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Zitronenmelisse beifügen, sirupartig einkochen, auskühlen lassen. Zitronenmelisse entfernen.

Himbeeren auf der Crème verteilen, mit Sirup beträufeln, garnieren. Nach Belieben die Himbeeren ohne Sirup auf der Crème verteilen, nur mit Puderzucker bestäuben und garnieren.

Tipps !

- Statt Zitronenmelisse Verveine verwenden.

Rezept aus : www.swissmilk.ch