

Himbeerschaum

Zutaten für 4 Portionen:

1 Glas (340 g) Odenwald Himbeeren
3 Blätter rote Gelatine
ca. 60 ml Wasser
1 Becher Vanillejoghurt

Zubehör:

4 Dessert-Schalen

Zubereitung:

Odenwald Himbeeren gut abtropfen lassen. Aufgefangenen Saft in einem Rührbecher zur Seite stellen.

Gelatine in Wasser einweichen, erwärmen und auflösen. Saft mit Gelatine vermischen und zum Gelieren in den Kühlschrank stellen. Himbeeren in Dessert-Schalen verteilen.

Sobald der Saft geliert, den Becher Vanillejoghurt mit dem Handrührer kräftig unterschlagen. Den Schaum über die Himbeeren geben und im Kühlschrank fest werden lassen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + Kühlzeit



Guten Appetit!