

Himbeer-Dessert im Glas

Das leckere Himbeer-Dessert Rezept ist mit einer Mascarponecreme und frischen Himbeeren schnell und einfach gemacht.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 g Cantuccini
8 EL Orangensaft (Handelsware)
250 g Himbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Himbeercreme:

250 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Himbeer-Sahne-Creme
250 g Mascarpone
4 EL Orangensaft (Handelsware)

Wie bereite ich ein leckeres Himbeer-Dessert zu?:

① Himbeer-Dessert vorbereiten:

Einige Cantuccini zum Garnieren beiseitelegen, die restlichen grob zerkleinern und auf Dessertgläser verteilen. Die Cantuccini mit jeweils 1 EL Orangensaft tränken. Himbeeren verlesen und einige zum Garnieren beiseitestellen. Die übrigen mit Vanillin-Zucker und restlichem Orangensaft marinieren.

② Himbeercreme zubereiten:

Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann 2 Min. auf höchster Stufe aufschlagen. Mascarpone und Orangensaft unterrühren. Die Hälfte der Himbeercreme auf den Cantuccini verteilen. Darauf die marinierten Himbeeren geben und die restliche Himbeercreme darauf verteilen. Himbeer-Dessert bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen und mind. 1 Std. durchziehen lassen.

③ Himbeer-Dessert garnieren:

Vor den Servieren das Himbeer-Dessert mit den restlichen Himbeeren und Cantuccini garnieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von frischen Himbeeren können tiefgekühlte Früchte verwendet werden. Diese vorher auftauen lassen.

