

Himbeer-Rosmarin-Creme

Ein fruchtiges Dessert mit Doppelrahm-Frischkäse für den Sommer

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 g Himbeeren
50 g Puderzucker
125 g Dr. Oetker Crème double
100 g Doppelrahm-Frischkäse
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 Zweige Rosmarin

1 Vorbereiten:

Himbeeren verlesen, einige Himbeeren beiseitelegen, die übrigen pürieren.

2 Zubereiten:

Puderzucker, Crème double (1 EL im Becher zurücklassen), Frischkäse und Sahnesteif mit einem Mixer (Rührstäbe) unter das Himbeerpüree rühren.

3 Von 1 Rosmarinzweig die Rosmarinnadeln abzupfen, fein hacken und unter die Creme geben. Die Creme auf Dessertschälchen verteilen und mit restlicher Crème double, Himbeeren und Rosmarin verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn es keine frischen Himbeeren gibt, können Sie auch tiefgekühlte Früchte verwenden. Himbeeren vorher auftauen lassen.
- Sie können das Dessert statt mit Crème double auch mit Crème fraîche Classic zubereiten.