

Schneegestöber

Ein sahniges Dessert mit Himbeeren und Baiser

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g tiefgekühlte Himbeeren
200 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
250 g Joghurt
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Weihnachts-Aroma
40 g Baiser (Meringe,
Schaumgebäck)

1 Vorbereiten:

Die tiefgekühlten Himbeeren auf etwa 6 Dessertgläser verteilen.

2 Zubereiten:

Sahne mit 1 Pck. Sahnesteif steif schlagen. Joghurt mit dem anderen Pck. Sahnesteif, Zucker, Vanille-Zucker und Finesse verrühren. Die Sahne unter den Joghurt heben. Die Creme gleichmäßig über den Himbeeren verteilen. Die Baisers darüberbröseln. Das Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Dessert auch in einer Glasschüssel zubereiten.
- Sehr lecker schmeckt es, wenn Sie die Himbeeren mit etwas Himbeergeist beträufeln.
- Je nach Saison können Sie das Dessert auch ohne Finesse Weihnachts-Aroma zubereiten.