



Errötendes Mädchen

Man nehme für 4 Portionen:

250 g Himbeeren (TK)

3 Blatt Gelatine

250 ml Buttermilch

50 g Zucker

1-2 TL Vanillezucker

1 Zitrone

3 cl Himbeergeist

75 ml Sahne

evtl. ein paar frische Himbeeren zum Verzieren

etwas Zucker und etwas Himbeergeist für die Fruchtsoße

- Gefrorene Himbeeren auftauen, pürieren, durch ein feines Sieb streichen
- Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Sahne steif schlagen

Eine Hälfte des Himbeerpürees mit Zucker, Vanillezucker, 1 EL Zitronensaft und der Buttermilch verrühren. Gelatine im erwärmten Himbeergeist auflösen. Die Buttermilchmasse esslöffelweise zur Gelatine geben bis die Temperatur angeglichen ist, dann alles gründlich vermengen und danach die Sahne unterheben. Masse in Förmchen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Förmchen kurz in heißes Wasser stellen und stürzen. Restliches Himbeerpüree mit wenig Wasser, etwas Himbeergeist und Zucker nach Geschmack verrühren und über die Creme geben. Soweit vorhanden, mit frischen Himbeeren garnieren.