



HIMBEERCREME AUF ZITRONEN-KOKOS-KIPFERL IM GLAS (FÜR 4 GLÄSCHEN, A 200 ML INHALT)

ZUTATEN

Für die Creme und Dekoration:

130 g Zitronen-Kokos-Kipferl
200 g Himbeeren
200 g Joghurt nach Wahl
250 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 Essl. Himbeermarmelade
ggf. Zucker nach Geschmack
ein paar Minzblätter

ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: 15min

Kühlzeit: mind. 1 Stunde

Noch etwas Sommer Genuss im Herbst.

Deshalb gibt es heute ein Gläschen-Dessert mit frischen Himbeeren und Zitronen-Kokos-Kipferl.

Als erstes Himbeeren waschen und acht Stück beiseite legen. Auch vier Kipferl erstmal beiseite legen.

Die Himbeeren, die Himbeermarmelade und den Joghurt in einer Schüssel pürieren. Die Sahne mit dem Sahnesteif steifschlagen und unter die Himbeer-Joghurtmasse heben. Gegebenfalls mit Zucker noch etwas süßen und alles in einen Spritzbeutel mit einer Sternentülle füllen.

Die restlichen Kipferl leicht zerbröseln, und als Boden auf die Gläser verteilen. Danach mit dem Spritzbeutel die Himbeermasse aufspritzen. Mit je einem Kipferl, zwei Himbeeren und etwas Minze garnieren und bis zum Verzehr gut kühlen.

Wir wünschen guten Appetit!