

Weisse Schokoladencrème mit Himbeeren

Zutaten

Zubereiten: ca. 25 Minuten
Kühl stellen: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

4 Gläser von je ca. 4 dl Inhalt

Weisse Schokoladencreme:
100 g weisse Schokolade, geschmolzen
2 dl Rahm, kalt
150 g Quark, glatt gerührt
wenig Kardamompulver, nach Belieben

Himbeeren:
1 dl Wasser
3 EL Zucker
einige Tropfen Zitronensaft
1 Zweig Zitronenmelisse
250 g Himbeeren

Zitronenmelisse und Puderzucker zum Garnieren



Zubereitung

1. Crème: Schokolade mit Rahm und Kardamom verrühren, 30 Minuten kühl stellen. Dann Schokoladenrahm flaumig schlagen, Quark darunterziehen und in die Gläser verteilen.
2. Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Zitronenmelisse beifügen, sirupartig einkochen, auskühlen lassen. Zitronenmelisse entfernen.
3. Himbeeren auf der Crème verteilen, mit Sirup beträufeln, garnieren.

Statt Zitronenmelisse Verveine verwenden.

Nach Belieben die Himbeeren ohne Sirup auf der Crème verteilen, nur mit Puderzucker bestäuben und garnieren.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 337 kcal, 9g Eiweiss, 21g Fett, 29g Kohlenhydrate.