

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» 2015

Himbeercreationen auf Glasteller angerichtet

Dessert von Suzanne Rusterholz

Für 6 Personen

- 6 Meringues
- 2 ½ dl Vollrahm
- ca. 500 g frische oder aufgetaute Himbeeren
- ev. etwas Zucker
- frische Pfefferminze, für die Garnitur

Für die Mascarpone-Creme

- 250 g Mascarpone
- 3-4 EL Lemon Curd (Zitronencreme) im Coop erhältlich
- 2-3 EL Limoncello
- 3 EL Puderzucker
- ca. 1 ½ dl geschlagenen Rahm
- ca. 500 g frische oder aufgetaute Himbeeren

Für die Himbeer-Joghurt-Glace

- 1 Becher Nature-Joghurt
- 200 g frische Himbeeren
- Puderzucker
- 1 dl Rahm, steif geschlagen
- Himbeer-Gelee, für die Garnitur

Zubereitung Mascarpone-Creme

Mascarpone, Puderzucker, Limoncello und Lemon Curd mit dem Schwingbesen gut verrühren. Himbeeren dazugeben, mit etwas geschlagenem Rahm verfeinern. Danach in kleine Glasschalen oder Coup-Gläser füllen.

Zubereitung Himbeer-Joghurt-Glace

Für die Glace Nature- oder Himbeerjoghurt mit Puderzucker gut verrühren, Himbeeren dazugeben, den steif geschlagenen Rahm vorsichtig darunter ziehen. In eine geeignete Form (z.B. Cakeform) giessen und im Tiefkühler gefrieren. Die Masse während dem Gefrierprozess mehrmals umrühren, das verhindert die Eiskristallbildung.

Anrichten

Die Mascarpone Creme in eine kleine Schüssel portionieren und auf den Teller geben. Eine kleine Kugel Himbeerjoghurt-Glace auf den Teller geben und mit etwas Himbeer-Gelee verzieren.

Die Meringues auf dem Teller mit geschlagenem, eventuell etwas gezuckertem Rahm bedecken. Mit etwas Himbeersaft beträufeln und Himbeeren darübergerben. Teller mit frischen Himbeeren und Minze-Blättern dekorieren.