

Himbeerhimmel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr TK Himbeeren, 2 Becher Sahne, 3 Päckchen Vanillinzucker, 500 gr Naturjoghurt von Onken, feinen, braunen Zucker (unraffiniert).

Die Vorbereitungen:

Himbeeren auftauen und abtropfenlassen.

Die Zubereitung:

Die Himbeeren in eine Schüssel geben. Die Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen und unter den Joghurt heben. Die Masse auf die Himbeeren geben und mit dem braunen Zucker so bestreuen, dass man nichts Weißes mehr sieht. 24 Stunden kalt stellen. Schmeckt superlecker und durchaus auch mit anderen Tiefkühlfrüchten probierenswert!