Himbeertraum mit Baiser
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

400 ml Sahne, 2 Päckchen Vanillinzucker, 2 Päckchen Sahnesteif, 450-550 gr Himbeeren (tiefgekühlt), 1 Beutel Baiser, Raspelschokolade.

Die Vorbereitungen:

Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen.

Die Zubereitung:

Eine Schicht Baiserhäufchen nebeneinander in eine Glasschüssel geben (falls das Baiser zu groß ist, einfach etwas zerbröckeln).

Eine Schicht geschlagene Sahne darüber verteilen, dann eine Schicht tiefgekühlte Himbeeren darauf geben. Dann wieder von vorne anfangen. Mit Raspelschokolade enden.

Gut gekühlt servieren!