Himbeerträumchen

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

Für 3l Form

Zutaten:
300 g Löffelbiskuit
500 g griechischer Joghurt
500 g Mascarpone
400 g Sahne
3 Essl. Zucker
2 Essl. Puderzucker
500 g Himbeeren
etwas Zitronensaft

Zubereitung:
Die Form mit Löffelbiskuit auslegen.

Sahne mit Ballonschneebesen + Hälfte vom Zucker aufschlagen.

In zweiter Schüssel Joghurt, Mascarpone, andere Hälfte Zucker, etwas Zitronensaft verrühren (mit Patisserie-Haken) + Sahne unterheben. Die Creme ist nun fertig.

Die erste Schicht Creme auf die Löffelbiskuit geben, dann Himberren und gut Puderzucker darüber geben.

Wieder Creme nicht zuviel da ich vereinzelt noch ein paar vom Biskuit darauf gelegt habe und dann restliche Creme.

Unbedingt eine Nacht im Kühlschrank stellen zum Durchziehen. Mit restlichen Himbeeren verzieren + und evtl. nochmal Puderzucker darüber (je nach süßem Geschmack).

Oben drauf evtl. Kakao, Baiser, Kokosflocken ……..