



Brombeer-Sahne-Dessert

* Crème double mit Vollrahm ersetzen

Tipp.

Variante mit
Himbeeren
Johannisbeeren
Heidelbeeren

BROMBEER-SAHNE-DESSERT FÜR 6-8 PORTIONEN:

1 Vanilleschote, längs halbiert,
Mark herausgekratzt • 500 g
Brombeeren • 100 g Zucker
• Saft von 1 Zitrone • 300 ml *
Crème double • 200 g griechi-
scher Joghurt Vanillemark
mit 350 g Beeren, Zucker und
Saft in einem Topf auf-
kochen. Hitze reduzieren und
3-4 Min. vorsichtig sirupartig
einkochen lassen. Abkühlen
lassen. In einer Schüssel
Crème double steif schlagen.
Joghurt unterheben, mit
 $\frac{1}{3}$ Sirup marmorieren. Creme
und restlichen Sirup (etwas
zum Garnieren aufbe-
wahren) abwechselnd in
Gläser schichten. Mit Sirup
und Beeren garnieren.