



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 griechischer Joghurt Vanillemark mit 350 g Beeren, Zucker und Saft in einem Topf aufkochen. 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 aufbewahren) abwechselnd in Gläser schichten. Mit Sirup und Beeren garnieren.