

Himbeercreme

(für 4 Personen)

Zutaten: 200 g tiefgekühlte Himbeeren
 (aufgetaut)
 12 EL Puderzucker
 2 TL Zitronensaft
 4 dl Vollrahm

Zubereitung:

Die Himbeeren durch ein Sieb streichen, Puderzucker und Zitronensaft darunterühren. Den Rahm dazugießen und alles zusammen steif schlagen.

Die Creme kann auch kurz im Tiefkühler eingefroren werden und wird so zum - sehr feinen - Parfait.