

Himbeertraum

- 200 g Baiser** in den Mixtopf geben, 5 Sekunden / Stufe 8 zerkleinern und umfüllen.
Den Mixtopf gut reinigen und trocknen.
Rühraufsatz einsetzen!
- 200 g Sahne (gut gekühlt)** in den Mixtopf geben, im Intervall auf Stufe 4 (Stufe 3) steif schlagen und ebenfalls umfüllen.
Rühraufsatz entfernen!
- 500 g Magerquark**
3 Pck Vanillezucker
6 große Schokoküsse (ohne Waffelboden) in den Mixtopf geben und 10 Sekunden / Stufe 6 gut vermischen.
Die Sahne zugeben und 5 Sekunden / Stufe 4 unterrühren.
- 600 g Himbeeren (gefroren)** bereitlegen.
In einer großen Schüssel abwechselnd wie folgt schichten:
1/3 Sahne-Quark-Masse, 1/3 Baiserbrösel, 200 g Himbeeren usw.
Mit 200 g Himbeeren als oberste Schicht abschließen.
Die Schüssel für mindestens 4 Stunden – am besten über Nacht – in den Kühlschrank stellen.

Anmerkungen:

- Dieser leckere Nachtisch ist der „Renner“ auf jedem Buffet.
- Vanillezucker lässt sich einfach selbst herstellen. Ein entsprechendes Rezept finden Sie in unserem Band 1.

