

Reinhard Mey: Errötendes Mädchen

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/reinhard-mey-errötendes-mädchen-dessert/

Zutaten:

- 300g TK-Himbeeren
- 3 Scheiben Pumpernickel
- 50g Schokoladen-Raspeln
- 2 EL Himbeer-Geist oder Kirsch-Saft
- 1/2 Becher/125g gekühlte Sahne
- 2 Becher Sahne-Joghurt à 150g
- 2 Vanillezucker

Zubereitung:

Die Himbeeren leicht antauen, aber nicht zu weich werden lassen. Die Pumpernickel-Scheiben zerbröseln oder im Blitzhacker kurz zerkleinern und in eine Glasschüssel geben. Mit den Schoko-Raspeln vermischen und mit dem Himbeer-Geist tränken. Ist das Dessert für Kinder, dann Kirsch-Saft oder einen anderen Frucht-Saft nehmen.

Die gut gekühlte Sahne steif schlagen.

Den Joghurt mit dem Vanillezucker verrühren und die Schlagsahne unterziehen. Diese Masse auf die Bröseln schichten, zuletzt eine Schicht Himbeeren daraufsetzen.

Alles im Kühlschrank durchziehen lassen.

Rezept: Reinhard Mey

Quelle: alfredissimo! 15.9.2017