



Dessert

Waldbeeren mit Cassis

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 1 bis 1.5 dl Crème de Cassis
- 200 gr Johannisbeeren, frisch (oder tiefgefroren)
- 8 Stück Meringues
- 400 gr Gemischte Beeren (z.B. Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren), frisch oder tiefgefroren
- 2 dl Rahm (Sahne), nicht zu steif geschlagen (sollte noch leicht flüssig sein)

Zubereitung:

- | | |
|----------------|--|
| Dessertschalen | In jede Dessertschale 2 Meringues zerbröseln. Etwas die Hälfte des halbsteif geschlagenen Rahms über die Brösel geben. |
| Kasserolle | In einer kleinen Kasserolle die Crème des Cassis zusammen mit den Johannisbeeren erhitzen. Mit dem Mixer pürieren. Die Sauce gleichmässig in den Dessertschalen verteilen. |
| Waldbeeren | Die Waldbeeren in die Dessertschalen verteilen. Für jede Schale 2-3 Beeren auf die Seite legen (Dekoration)

Den restlichen Rahm über die Desserts verteilen und mit den zur Seite gestellten Früchten dekorieren. |

Anmerkung: Zur Dekoration eignet sich auch ein Pfefferminzblatt.

Vielleicht möchten Sie diesen Dessert mit noch etwas Puderzucker süssen. Ich für meine Person verwende keinen zusätzlichen Zucker, da die Meringues sehr süss sind. Ich überlasse es Ihnen, zusätzlichen Zucker zuzufügen oder nicht.