



Dessert

Mohncreme mit Himbeeren

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

6 Blatt	Weisse Gelatine
3 Becher	Joghurt, nature
1 Stück	Zitrone, unbehandelt, davon der Saft und die abgeriebene Schale
60 gr	Honig
2 EL	Mohnsamen
1/2 Becher	Rahm (1 dl)
500 gr	Himbeeren, frische (oder tiefgekühlte)
75 gr	Puderzucker
4 cl	Himbeergeist (Schnaps)
	Einige Blättchen Zitronenmelisse (Garnitur)

Zubereitung:

Gelatine Die Gelatine nach Vorschrift auflösen (siehe Anleitung auf Packung)

Zubereitung Crème:

Joghurt, Mohnsamen Die Joghurts mit der Hälfte der geriebenen Zitronenschale sowie der Hälfte des Zitronensaftes, mit dem Honig und dem Mohn verrühren.
Hälfte der geriebenen Zitronenschale
Hälfte des Zitronensaftes

Aufgelöste Gelatine Die Gelatine zufügen.

Rahm Den Rahm steif schlagen und unter die Masse ziehen. Die Crème in 4 Förmchen füllen und in den Gefrierschrank stellen.

Zubereitung Himbeersauce:

Himbeeren Einige Himbeeren für die Dekoration auf die Seite legen. Die restlichen Früchte mit dem Mixer fein pürieren.

Restlicher Zitronensaft sowie –schale Den übrigen Zitronensaft sowie die restliche Zitronenschale und dem Puderzucker verrühren. Bei milder Hitze ca. 7 Minuten einkochen lassen. Durch ein Sieb streichen. Die Sauce erkalten lassen.
Puderzucker

Himbeergeist Die erkaltete Himbeersauce mit dem Himbeergeist aromatisieren.

Anrichten:

Himbeersauce Die Himbeersauce auf 4 Teller verteilen (Spiegel). Die Crème aus den Förmchen stürzen und mit den Himbeerefrüchten (ganze) sowie den Melissenblättchen garnieren.
Crème, Himbeeren (ganze) Garnitur
Melissenblättchen

Tip: Wenn die Förmchen mit Klarsichtfolie ausgeschlagen werden (vor dem Einfüllen der Crème) lässt sich die Crème problemlos stürzen.