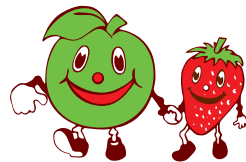

ERDBEER-HIMBEER-CREME



**OBSTGUT
TACKHEIDE**

* SEIT 1974 *

Ganz einfach - lässt sich vorbereiten!

Für 4 Portionen:

Zutaten: 300 g Erdbeeren
300 g Himbeeren
4 Blatt Gelatine
4 El Zitronensaft
100 ml Schlagsahne
2 Eiweiß (Kl. M)
50 g Puderzucker

Zubereitung: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, sorgfältig abtropfen lassen und putzen. Die Himbeeren nicht waschen. 200 g Erdbeeren in Stücke schneiden und zusammen mit 200 g Himbeeren und 1 El Zitronensaft pürieren. Das Erdbeer-Himbeer-püree durch ein feines Sieb streichen. Restlichen Zitronensaft erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Zügig mit dem Erdbeer-Himbeer-Püree verrühren. Zugedeckt ca. 40 Minuten kalt stellen. Sahne steif schlagen. Eiweiß steif schlagen, bis ein cremig-fester Eischnee entsteht. Erst die Sahne, dann den Eischnee unter das leicht gelierte Püree heben. Schichtweise mit den restlichen Erdbeeren und Himbeeren in eine Schüssel geben. Zugedeckt mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Guten Appetit!