

Karamell-Creme mit Himbeeren

6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

3 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine

Karamell-Soße:

10 Milchkaramellen (Weichbeißer)

125 ml flüssiges Schlagobers

Karamell-Creme:

vorbereitete Karamell-Soße

vorbereitete Gelatine

400 ml geschlagenes Schlagobers

Frucht-Einlage:

200 g tiefgekühlte Himbeeren

30 g Staubzucker

½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Kirschnaps

Zum Dekorieren:

2 Stk. Milchkaramellen (Weichbeißer)

1 Zum Vorbereiten und Karamell-Soße:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Die Milchkaramellen mit Schlagobers in eine Pfanne geben und bei mäßiger Hitze unter Rühren auflösen. Vom Herd nehmen, die vorbereitete Gelatine unterrühren und bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben.

2 Frucht-Einlage:

Die tiefgekühlten Himbeeren in eine Schüssel geben. Staubzucker mit Sahnesteif vermischen, gleichmäßig darüberstreuen und mit Kirschnaps beträufeln.

3 Die aufgetaute Frucht-Einlage vorsichtig durchmischen und die Hälfte auf die Gläser aufteilen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle füllen und die Hälfte in die Gläser spritzen. Den Vorgang wiederholen.

4 Zum Dekorieren:

Die Milchkaramellen vor dem Servieren aufstreuen.