

# Obers-Baiser-Dessert mit Himbeeren

8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Himbeer-Soße:

500 g tiefgekühlte Himbeeren  
4 EL gesiebter Staubzucker

### Schichten:

ca. 40 g Baiser (gebrochen)  
500 ml flüssiges Schlagobers  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben rot

### Zum Dekorieren:

Macarons (verschieden groß)  
Beeren nach Wahl (gefrostet)  
Dr. Oetker Streudekor Super Girl  
grüne Baisertropfen

## Wie mache ich ein Dessert aus Himbeeren?:

### 1 Himbeer-Soße:

Für die Himbeer-Soße Himbeeren mit Staubzucker vermischen und durch ein Sieb drücken.

### 2 Schichten:

Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen. Die Hälfte mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton verrühren. Das ungefärbte Schlagobers in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen. Das rosa Schlagobers in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

### 3 Etwas Himbeer-Soße auf die Gläser aufteilen und etwas gebrochenes Baiser drauf verteilen. Etwas ungefärbtes Schlagobers in die Gläser spritzen und etwas Himbeer-Soße darauf verteilen. Das rosa Schlagobers in die Gläser spritzen. So lange fortfahren, bis Himbeer-Soße, Baiser und Schlagobers aufgebraucht sind. Mit ungefärbtem Schlagobers abschließen.

### 4 Zum Dekorieren:

Die Desserts mind. 1 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren beliebig mit Macarons, gefrosteten Beeren, Streudekor und Baisertropfen dekorieren.