

# HIMBEERCREME AUF BETRUNKENEN KEKSEN

## HIMBEERCREME AUF BETRUNKENEN KEKSEN

Diese Himbeercreme auf betrunkenen Keksen ist, neben den Erdbeeren in Kokoscreme, ein weiteres Beispiel dafür, was für leckere Desserts man in nur 10 Minuten zaubern kann. Im Prinzip wird hier nur Mascarpone cremig aufgeschlagen, dann kommen die Himbeeren dazu und das Ganze findet sich auf einem Boden von zerbröselten, mit etwas Likör oder Saft beträufelten Keksen wieder. Am schönsten wird es natürlich, wenn die Himbeercreme auf betrunkenen Keksen in Gläsern angerichtet wird – so kann man die Keksschicht am Boden schön sehen, aber kleine Schälchen erfüllen natürlich auch ihren Zweck!



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250g Himbeeren – nach Möglichkeit frisch, es geht aber auch gut mit tiefgekühlten Beeren

4cl Himbeerschnaps oder Cassisé (2 cl pro Dessert)

1 Saftorange

4 Löffelbiskuits oder 10 Amarettini

250g Mascarpone

1 gehäufte EL Puderzucker

40-80 ml Milch

1 Vanilleschote (oder 1 Messerspitze gemahlene Vanille\*)

1 Zweig frische Minze

#### ZUBEREITUNG:

Die Biskuitkekse oder Amarettinis in die leeren Dessertgläser\* bröseln. Den Himbeerschnaps oder Cassis-Likör darüber träufeln und die Kekse ziehen lassen.

In dieser Zeit Mascarpone, Orangensaft und Puderzucker mit dem Schneebesen zu einer glatten Creme aufschlagen. Ich mache das mit dem Schneebesenaufsatz vom Stabmixer. Langsam die Milch dazu geben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. 2-4 Himbeeren als Deko beiseite legen. Die (bei Bedarf aufgetauten) Himbeeren und die Vanille dazu geben und so lange rühren bis die Creme rosa ist und keine großen Stücke mehr zu sehen sind. Die Creme abschmecken, wer es süßer haben möchte gibt noch etwas Puderzucker unter die Creme. Je nach dem wie eure Himbeeren sind wird die Creme nämlich süßer oder saurer, falls ihr etwas mehr Säure haben möchtet könnt ihr noch ein wenig Orangensaft dazu geben.

Mein Tipp: sollte euch die Creme versehentlich zu dünn / flüssig werden könnt ihr sie im Kühlschrank kalt stellen. Der Mascarpone wird dann wieder fester.

Die Creme auf die zwei vorbereiteten Gläser verteilen und mit den verbliebenen Himbeeren und etwas frischer Minze garnieren.



Viel Spaß beim Genießen!

