



Heinz E. & Renate Zethmeyer

Kochen macht Spaß -
Kochen mit **HERZ**

Himbeer – Baiser - Dessert

... *echt lecker*

Das Geheimnis der roten Inge

Bitte nicht fragen, warum das Super-Dessert so heißt, es hat jedenfalls das Zeug zum **Kultdessert**.

Eine Warnung deshalb an alle Gastgeber/innen: Die Gäste essen davon immer mehr, als man sich vorstellen kann! Daher sollte man unbedingt (mindestens) die doppelte Menge vorsehen! Gott sei Dank ist das Dessert unglaublich einfach. Und man kann es auch den ganzen Winter über servieren, denn die Himbeeren müssen dafür tiefgefroren sein. Man pflückt dafür die Himbeeren am Strauch direkt in die Tiefkühlbehälter, so dass man sie nicht mehr umbetten muss. Sie bleiben dann in der Kälte wie frisch!



ZUTATEN

(für 12 Personen)

750 – 1.000 g gefrorene
Himbeeren
200 g Baiser
1 l Schlagsahne
2 – 4 cl Himbeergeist
(nur für große Kinder)
1 Päckchen Vanillinzucker

(wir nehmen keinen
Zucker, weil die Baisers
schon süß sind)

ZUBEREITUNG

1. Die Hälfte der Baisers in eine Glasschüssel krümeln oder grob zerbröckeln (mit einer Gabel oder Kartoffelstampfer), die Hälfte der Himbeeren darauf verteilen und mit Himbeergeist beträufeln. Darüber halbsteif geschlagene Sahne geben, die verbliebenen Zutaten wie beschrieben übereinander schichten.
2. Zwei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Jetzt tauen die Himbeeren langsam auf, ihr Saft sowie der Himbeergeist durchtränken die Baisers, die Sahne gefriert ein wenig – alles wirkt wie ein Halbgefrorenes und schmeckt geradezu süchtig machend.
3. Wichtig: Die Sahne nicht zuckern! Die Baisers sind süß genug!

Guten Appetit

