



Dessert

Himbeereis – Gugelhopf

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

250 gr	Himbeeren
40 gr	Puderzucker
25 gr	Zucker
1/2 Briefchen	Vanillezucker
150 gr	Rahmquark
2 dl	Rahm (Sahne)
2 Stück	Eier, das Eigelb davon
	Schokoraspel

Zubereitung:

Himbeeren, Zucker (Stabmixer)

Gut die Hälfte der Himbeeren für die Garnitur beiseite legen. Die restlichen Himbeeren mit dem Zucker pürieren. Durch ein feinmaschiges Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Das Pürée mit der Hälfte des Quarks verrühren

Die Hälfte des Quarks

Eigelb, Puderzucker Vanillezucker
2 EL heisses Wasser, den restlichen
Quark

Eigelb, Puderzucker, Vanillezucker und 2 EL heisses Wasser zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Den restlichen Quark unterrühren.

Rahm

Den Rahm steif schlagen. Auf beide Cremen verteilen und unterziehen.

Eine beschichtete Form kalt ausspülen. Zuerst die Himbeer-Crème und danach die Ei-Rahm-Creme einfüllen. Mit einer Gabel durch die Masse ziehen. Den Gugelhopf im Tiefkühlfach mindestens vier Stunden gefrieren lassen.

Zum Servieren die Form kurz in kaltes Wasser stellen, dann stürzen. Mit den Himbeeren und Schokolade garnieren