

Basilikum-Rosmarin-Creme mit Himbeer-Soße

Für 2 Personen

| | | |
|---------------------------|-----------------------|------------------------------|
| 250 g gefrorene Himbeeren | 10 kandierte Kirschen | 250 g Mascarpone |
| 120 ml Sahne | 1 Zweig Rosmarin | $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum |
| 3 EL Puderzucker | Zitronenmelisse | |

Etwa zehn Blätter Basilikum und den Rosmarin abzupfen und sehr fein hacken. Die Mascarpone und den Puderzucker in eine Schüssel geben und alles mit einem Mixer fein pürieren. Die Sahne steif schlagen und langsam von Hand unterheben. Die Himbeeren zusammen mit dem Puderzucker in der Küchenmaschine klein hacken und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Eine Schicht Crème in ein Dessertglas geben, dann etwas Himbeersauce darauf geben. Das Ganze wiederholen und anschließend mit kandierten Kirschen belegen und kurz kaltstellen.

Michelina Ingrao am 07. März 2014