

Schneegestöber

Für zwei Personen

200 g Himbeeren, TK	20 g frische Himbeeren	1 Zitrone
1 Limette	1 Knolle Ingwer	1 Ei
50 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker	200 ml Sahne
50 ml Joghurt, 3,5%	Salz	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Nach und nach den Zucker unterrühren. Die Limette halbieren und die eine Hälfte auspressen. Den Ingwer schälen und etwas davon abreiben. Die Masse mit Limettensaft und etwas Ingwerabrieb abschmecken. Die Baiser-Crème auf einem Backpapier dünn ausstreichen und für 25 Minuten im Backofen trocknen. Währenddessen die Sahne steif schlagen, ein Päckchen Vanillezucker, sowie einen Esslöffel Joghurt dazu geben. Die Zitrone auspressen und den Zitronensaft zu der Sahne geben. Das getrocknete Baiser aus dem Backofen holen und abkühlen lassen. Die aufgetauten Himbeeren in ein Dessertglas füllen und die Sahne-Joghurt-Crème darüber geben. Nach dem Abkühlen das Baiser zerbröseln und auf das Dessert streuen. Das Schneegestöber mit den frischen Himbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Heinke Kloevekorn am 10. April 2014