

# Himbeer-Eis mit Keks-Crunch, Vanille-Creme, Himbeer-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Himbeereis:**

250 g gefrorene Himbeeren    125 g Naturjoghurt 3,8%    100 ml Sahne

1 EL Puderzucker

**Für die Vanillecreme:**

80 g Magerquark

70 g Frischkäse 16%

150 g Joghurt 10%

1 Zitrone

1 Vanilleschote

Puderzucker

**Für den Keks-Crunch:**

100 g Butterkekse

Butter

Salz

**Für die Himbeersauce:**

250 g frische Himbeeren

1 Limette

1 EL Puderzucker

**Für die Garnitur:**

frische Himbeeren

50 g Fertigbaiser

**Für das Himbeereis:**

Himbeeren im Mixer mit Joghurt pürieren, Puderzucker hinzugeben und Sahne unterrühren. Anschließend Himbeereis in den Tiefkühler stellen und hart werden lassen.

**Für die Vanillecreme:**

Magerquark mit Frischkäse und Joghurt verrühren. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Zitronenschale abreiben und Schale und Vanillemark zur Masse geben und mit Puderzucker abschmecken. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

**Für den Keks-Crunch:**

Kekse im Mixer zerkleinern und anschließend in einer Pfanne in Butter kurz anbraten und mit Salz abschmecken.

**Für die Himbeersauce:**

Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Himbeeren in den Entsafter geben, Himbeersaft mit Puderzucker und Limettensaft abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Fertigbaiser zerbröseln. Himbeeren verlesen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ramon Danner am 27. Juni 2019