

Himbeer-Creme mit Schokoladen-Pumpernickel

Für zwei Personen

1 Scheibe Pumpernickel	100 g gefrorene Himbeeren	50 g frische Himbeeren
80 g Schlagsahne	100 g Joghurt	2 EL Himbeergeist
25 g Zucker	1 Vanilleschote	20 g Zartbitterschokolade (70%)

Pumpernickel zerbröseln. Schokolade reiben und mit Pumpernickel vermischen, dann Himbeergeist hinzugeben. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Sahne schlagen und mit Joghurt, Zucker und Vanillemark vermischen, dann die aufgetauten Früchte unterheben. Die Brösel mit den frischen Himbeeren und der Sahne-Creme abwechselnd in ein Dessertglas schichten. Mit einigen Beeren dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alfred Mehls am 05. September 2019