

Caramel-Crème mit Himbeeren

6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

3 Blätter Dr. Oetker Gelatine

Caramel-Crème:

400 ml Schlagrahm (geschlagen)

10 Stk. Caramel-Rahm-Bonbons

(Nidelzältli) (weich)

125 ml Schlagrahm (flüssig)

Himbeer-Einlage:

200 g Himbeeren, tiefgekühlt

30 g Puderzucker

¼ Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

Kirsch

Zum Dekorieren:

2 Stk. Caramel-Rahm-Bonbons

(Nidelzältli) (weich)

1 Zum Vorbereiten:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten.

2 Caramel-Crème:

Die Caramel-Rahm-Bonbons mit **125ml Rahm** in eine Pfanne geben und bei mässiger Hitze unter Rühren auflösen. Vom Herd nehmen, die vorbereitete Gelatine unterrühren und bei beginnender Gelierung die restlichen **400ml Schlagrahm** unterheben.

3 Himbeer-Einlage:

Die tiefgekühlten Himbeeren in eine Schüssel geben. Puderzucker mit Rahmhalter vermischen, gleichmässig darüberstreuen und mit Kirschnaps beträufeln.

Die aufgetaute Himbeer-Einlage vorsichtig durchmischen und die Hälfte auf die Gläser aufteilen. Die Crème in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle füllen und die Hälfte in die Gläser spritzen. Den Vorgang wiederholen.

4 Zum Dekorieren:

Die Caramel-Rahm-Bonbons vor dem Servieren aufstreuen.