

Himbeercreme

Rezept für 6-8 Personen

Zutaten:

750 g	Himbeeren
120 g	Puderzucker
400 g	Vanille Glace
1dl	Grand Marnier
	Büchsen Rahm



Zubereitung:

Für die Deko schöne Himbeeren auf die Seite stellen.

Himbeeren in eine Schüssel geben mit dem Zucker bestreuen. Grand Marnier beigeben und mischen.

1 Stunde auftauen lassen, mit einer Gabel verdrücken, die Vanilleglace unterziehen.

In Gläser verteilen und mit den beiseite gestellten Himbeeren und dem Rahm verzieren.