

HIMBEER-BAISER-DESSERT / TRAUMDESSERT



Dieses einfache Last Minute Dessert ist super schnell zubereitet und muss dann nur noch gekühlt werden, um die perfekte Konsistenz zu bekommen, wer es aber eilig hat kann es auch direkt vernaschen. Die Zutaten hat man fast immer zuhause und kann das Dessert ganz nach Belieben abwandeln. Die Sahne kann um Teil durch Joghurt oder Quark ersetzt werden, so wird die Creme noch etwas leichter. Auch den Skyr könnt ihr durch Joghurt oder Quark ersetzen. Die Kombination aus Baiser, Himbeeren und Sahnecreme ist einfach himmlisch und enthält wenig Zucker. Für die große Runde könnt ihr das Dessert in einer Ofen- oder Auflaufform servieren, als hübsches Glasdessert eignet sich das Rezept aber auch sehr gut.



Zubereitungszeit

5 Minuten



Kühlzeit

2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 32 cm



Das Geheimnis des Desserts besteht darin, dass man nur 5 Minuten Zubereitungszeit benötigt, das Gericht dann abgedeckt 2 Stunden kaltstellt, damit es die perfekte Konsistenz erreicht: Die Früchte tauen auf, kühlen die Sahne und weichen ein wenig das Baiser auf – die perfekte Kombination aus leicht knusprigem, leicht durchgewecktem Baiser, erfrischenden Früchten und einer leichten Creme.



Statt Skyr kann auch Joghurt oder Quark verwendet werden. Wer noch mehr Kalorien / Fett sparen möchte, verwendet weniger Sahne und ersetzt die Sahne durch Quark, Joghurt oder Skyr.



Du kannst das Dessert in einer großen Schale oder auch gerne in kleinen Gläsern portioniert zubereiten.

HIMBEER-BAISER-DESSERT:

- ☐ **400 g** Sahne
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **500 g** Skyr
- ☐ **500 g** Himbeeren (TK)
- ☐ **100 g** Baiser

HIMBEER-BAISER-DESSERT

Schlage die Sahne mit Vanilleextrakt steif. Rühre den Skyr vorsichtig unter. Gib die Hälfte der gefrorenen Beeren in die Form. Streiche die Hälfte der Creme darüber und bröse die Hälfte des Baisers darüber. Lege ein paar Himbeeren für die Dekoration zur Seite und verteile die restlichen Himbeeren auf dem Baiser. Streiche die übrige Creme darüber und bröse die restlichen Baisers darauf. Dekoriere alles mit den Himbeeren fertig. Stelle das Dessert abgedeckt für 2 Stunden kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!