

Traumcreme auf Himbeeren

Zutaten für 10 Personen:

1000 g Himbeeren
1000 g Griechischer Joghurt 10%
500 g Sahne
2 Sahnesteif
200 ml Eierlikör
250 g Rohrzucker

Zubereitung:

Die Himbeeren auftauen, abtropfen lassen und in eine flache Schale schichten. Die Sahne mit Sahnesteif schlagen und mit dem Joghurt und dem Eierlikör (schmeckt auch ohne ganz gut) vorsichtig mischen. Dann auf den Himbeeren verteilen. Darüber streut man den Rohrzucker, deckt alles gut ab und stellt den Nachtisch für ca. 24 Stunden kühl.