Rahmflan mit Himbeersauce von Rana Gilgen

Mengen für 10 Personen

250 g QimiQ	Qimik glatt rühren
125 g Halbfettquark	
125 g Zucker	
2.0 Stück Vanillezucker (8g)	
1.3 cl Zitronensaft	Quark, Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker dazugeben und gut vermischen.
3.75 dl Vollrahm	Rahm schlagen und under die Masse ziehen. Die Masse in vier mit Klarsichtfolie ausgelegte Formen füllen und kühl stellen. (3 Stunden)
1.0 kg Himbeeren	
113 g Zucker	Himbeeren mit Zucker pürieren. Rahmflan aus den Formen stürzen und mit Beerensauce servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Kühlzeit: 3 Stunden