Rahmflan mit Himbeersauce von Rana Gilgen

Mengen für 30 Personen

750 g QimiQ	Qimik glatt rühren
375 g Halbfettquark	
375 g Zucker	
6.0 Stück Vanillezucker (8g)	
3.9 cl Zitronensaft	Quark, Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker dazugeben und gut vermischen.
1.13 Liter Vollrahm	Rahm schlagen und under die Masse ziehen. Die Masse in vier mit Klarsichtfolie ausgelegte Formen füllen und kühl stellen. (3 Stunden)
3 kg Himbeeren	
338 g Zucker	Himbeeren mit Zucker pürieren. Rahmflan aus den Formen stürzen und mit Beerensauce servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Kühlzeit: 3 Stunden