Vanille-Schichtcreme mit Himbeeren von Roman Müller

Mengen für 8 Personen

Quelle: http://www.wildeisen.ch/rezepte/vanille-schichtcreme-mit-himbeeren

Wildeisen

800 g Himbeeren (tiefgekühlt)	Die Himbeeren antauen lassen. Einige schöne Beeren für die Garnitur beiseite legen.
400 g Himbeerkonfi	In einem Pfännchen die Himbeerkonfitüre erhitzen. Vom Feuer ziehen, dann die Himbeeren unterrühren. Abkühlen lassen.
1.0 kg Vanillejoghurt	
360 g Crème fraiche	
4.0 Stück Vanillezucker (8g)	
100 g Zucker	Joghurt, Crème fraîche, Vanillezucker und Zucker glatt rühren.
2.0 dl Halbrahm	Den Rahm steif schlagen und unterziehen. Die Hälfte der Himbeeren in Dessertgläser oder -schalen verteilen. Die Hälfte der Joghurtcreme darüber geben, dem Glasrand entlang die restlichen Himbeeren verteilen und mit der restlichen Creme decken. Kühl stellen. Vor dem Servieren die Schichtcreme mit den beiseite gelegten Himbeeren garnieren.