

# HIMBEER-WOLKE

Zutaten für 4-6 Portionen

## Für die Creme

- 250 Gramm Mascarpone 
- 250 Gramm Quark 
- 100 Milliliter Schlagsahne 
- 1 Päckchen Vanillezucker 
- 2 Päckchen Sahnesteif 
- 4 Esslöffel Zucker 

## Für das Himbeer-Gelee

- 300 Gramm gefrorene Himbeeren 
- 100 Gramm frische Himbeeren 
- 2 Esslöffel Chia-Samen 
- 4 Esslöffel Zucker 
- 1 Packung Schokotropfen 
- ½ Packung Löffelbiskuit 
- 1 Tasse Milch 



Einfach Himmlisch!



### Schritt 1

Schlagsahne mit einem Päckchen Sahnesteif und einem Päckchen Vanillezucker mit dem Handrührgerät steif schlagen und zum Kühlen in den Kühlschrank stellen.

### Schritt 2

In einer Schüssel Mascarpone und Quark mit 4 Esslöffeln Zucker und einem Päckchen Sahnesteif verrühren und steif schlagen. Anschließend die gekühlte Schlagsahne vorsichtig dazu geben und unterheben.

### Schritt 3

Tiefgekühlte Himbeeren in einen Topf geben und 4 Esslöffel Zucker darauf streuen. Sobald sich genug Himbeersaft gebildet hat, kurz aufkochen und 2 Esslöffel Chia-Samen dazu geben. Circa 7 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis eine geleeartige Konsistenz entsteht. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

### Schritt 4

Die Löffelbiskuits in zwei Teile brechen, ganz kurz in Milch tunken und in die tiefen Dessertschälchen legen. Darauf 2 Esslöffel Mascarpone Creme geben, danach 1 Esslöffel Himbeer-Gelee. Diesen Vorgang wiederholen und zuletzt mit frischen Himbeeren abschließen und mit Schokotropfen dekorieren.

### Kennst du das?



#### MASCARPONE

ist ein cremiger Frischkäse, der aus Italien stammt und besonders für Süßspeisen eingesetzt wird.



#### CHIA-SAMEN

sind die Samen einer Pflanze. Sie sind besonders gesund und werden in veganen Desserts als Bindemittel eingesetzt.

