

Sauerrahmschnitten mit Himbeeren

Rezept für 24 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Himbeeren	500 g
Sauerrahm / saure Sahne	2 Dose(n) / Becher
Staubzucker / Puderzucker	10 Esslöffel
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	2 Dose(n) / Becher
Biskotten / Löffelbiscuit	2 Pkg.
Vanillejoghurt	250 g
Schankrum	1/8 Liter
Blattgelatine / Gelatineblätter	7 Stk.

Zubereitung:

Sauerrahm, Vanillejoghurt, Zucker und Vanillezucker verrühren.

Gelantine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in heissem Rum auflösen.

10 min abkühlen lassen und in die Rahmmasse einrühren.

Schlag aufschlagen und unterziehen.

Eine grosse Auflaufform mit Biskotten auslegen, die Hälfte der Himbeeren darüber verteilen, mit Creme bestreichen, die restlichen Himbeeren darüber verteilen und mit Creme abschliessen.

2 Stunden kalt stellen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1522-Sauerrahmschnitten-mit-Himbeeren.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at